

La Lettre du Compostage

 Communauté de Communes
Parthenay-Gâtine

AVRIL 2019 • N° 1



PROGRAMME

Mercredi 3 avril 2019 de 8h à 12h30

Marché de Parthenay - devant les halles
Sensibilisation au compostage
Réservez votre composteur

Mercredi 3 avril de 14h à 17h30

Centre socio-culturel de Châtillon-sur-Thouet
Comment réussir et utiliser son compost
Atelier plantation pour les enfants
Vente de composteurs

Samedi 6 avril de 9h à 12h

Cité Leclerc,
avenue Félix-Lambert à Parthenay
Café compost
Sensibilisation au vermicompostage.
Vente de composteurs.

**En compostant
vous réduisez vos déchets
de 30%.**

INFORMATIONS AU 05 49 94 90 13

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Tous au compost ! Jusqu'au 6 avril 2019

Tous au Compost ! Est un évènement national organisé par le Réseau Composte Citoyen dans le cadre de la Semaine nationale du compostage de proximité, en partenariat avec l'Ademe. Au niveau régional, l'évènement est coordonné par le Réseau Compost Citoyen Nouvelle Aquitaine.

Historiquement les «Portes ouvertes du compostage» ont été organisées pour la première fois à Parthenay en 2018 aux jardins familiaux de St-Paul !

Rendez-vous jusqu'au 6 avril sur les sites de compostage de Parthenay-Gâtine.



J'ai un jardin. C'est la saison...

Le service déchets de la CCPG peut me fournir un composteur à un prix attractif (10 € le 320 litres ou 25 € le 800 Litres), des conseils, un référent composteur peut m'aider dans la mise en route.

**Alors c'est décidé :
je me lance
dans le compostage !**



Bilan du compostage domestique

En 2019, la CCPG* reconduit la campagne de promotion du compostage.

En 2018, 58 foyers se sont équipés d'un ou plusieurs composteurs. Ainsi, depuis le début de la campagne en 2014, 430 foyers ont commandé un composteur.

Grâce à cette opération, une part non négligeable des ordures ménagères a été détournée et valorisée. En effet, lorsque vous compostez, vous réduisez le poids de votre poubelle ordures ménagères d'environ 30%.

Votre action a donc un impact important sur l'environnement, d'autant plus que vous fabriquez vous-même votre engrais. Vous nous aidez aussi à maîtriser les coûts de traitement des ordures ménagères.

* sur le secteur de Parthenay, hors secteur géré par le SMC

Avant de commencer : Petit quizz sur les idées reçues

Le compost permet de réduire 30% de ses déchets domestiques **Vrai**

C'est pourquoi il ne faut pas hésiter à traiter ses biodéchets de manière naturelle. C'est écologique et économique : c'est un recyclage naturel qui permet donc à la collectivité d'incinérer 30% de déchets en moins ; de faire perdurer les installations de traitement ; de faire circuler moins de camions sur les routes ; de rapporter du terreau naturel ; de diminuer le nombre de sacs poubelles ; d'éviter d'aller jeter ses déchets de jardin à la déchetterie...

Il faut absolument un extérieur pour composter **Faux**

Il existe des lombricomposteurs ou vermicomposteurs qui fonctionnent très bien en intérieur. Et les petits vers ne s'échappent pas pour prendre possession de votre salon !

Le compost est sale **Faux**

Ce qui en sort est un bon fertilisant... pur et naturel !

On ne peut mettre que des épluchures et des restes de légumes et de fruits **Faux**

Dans les composteurs d'intérieur, comme d'extérieur, on peut aussi mettre des coquilles d'œufs, le marc de café avec les filtres, les sachets de thé, du papier journal, de la ouate, essuie-tout et mouchoirs en papier, les déchets de jardins fleurs fanées, feuilles mortes, croûtes de fromage, laitages, coquilles de noix, de noisettes, reste de viandes et de poissons (sauf si mentions contraire par le gestionnaire du composteur). Mais pas de viande ni de poisson pour les lombricomposteurs ou vermicomposteurs, parce que les vers ne les digèrent pas... Vous ne voudriez pas qu'ils aient des flatulences qui donneraient une mauvaise odeur à votre intérieur, tout de même !

Le compostage est une affaire qui devient à la mode **Vrai**

Et pour cause, y'a pas le choix et tout le monde le sait : les jeunes comme les anciens. Alors autant rendre le compostage agréable. On en veut pour preuve les composteurs «fun et tendance» déjà présents dans les rayons des magasins... tel un mobilier dont on est fier et qu'il faut montrer.

Le compost dégage une mauvaise odeur **Faux**

S'il y a une mauvaise odeur, c'est que le compost a été mal géré : le mieux est peut-être de demander conseil à son voisin ou à une association de compostage.



POUR BIEN COMMENCER



*Voir page 13.



Choisir le bon endroit

- ✓ Pas trop loin de la maison pour y apporter les résidus de cuisine, dans une zone semi-ombragée sur un terrain plan.
- ✓ La base du composteur doit toujours être en contact avec la terre.
- ✓ Sur un terrain en pente, le compost sera trop sec.
- ✓ Dans une cuvette, l'eau va s'accumuler et le compost va s'asphyxier.

AU MENU

NOURRITURE DIGESTE

Produits azotés

Fruits, légumes, épluchures.
Sachets de thé, marc de café avec filtre.
Restes de repas.



Produits carbonés

Essuie-tout blanc.
Cartons (ex. : boîtes à œuf).
Paille.
Mauvaises herbes (sans graines).
Feuilles mortes, petits branchages.
Coquilles d'œufs (concassées).



LA RECETTE DU CHEF

INGRÉDIENTS

CONSEILS

ASTUCES

Air

Brasser de temps en temps pour éviter le tassement : les micro-organismes doivent respirer!

Mettre des éléments grossiers pour permettre à l'air de circuler (brindilles, paille, feuilles mortes...).

Eau

Les micro-organismes aiment l'eau mais attention, trop d'eau peut les noyer!

Les épluchures et les tontes fraîches apportent beaucoup d'eau.
Couvrir le tas en cas de fortes pluies.

Nourriture

Le jardin et la cuisine produisent des résidus en quantité variée.
Penser à mettre en quantité égale des éléments azotés (humides) : épluchures, marc de café... et carbonés (secs) : papiers, cartons, feuilles mortes...

Plus c'est petit, plus ça se dégrade vite.
Les micro-organismes du sol aiment diversifier leur repas donc n'oubliez pas de varier vos apports.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Pain dur.
Sciure de bois non traitée.
Cendres de bois.
Pelures d'agrumes.
Tonte fraîche de gazon.



INDIGESTE, À ÉVITER!

Viande, os, poisson.
Poussières.
Balayures.
Thuya et résineux.
Rhubarbe.
Coquilles (moules, noix...).
Plantes malades.
Terre, gravier, sable, cailloux.

