

LE GUIDE DU

COMPOSTAGE



DÉCHETS
OPÉRATION RÉDUCTION



**BORDEAUX
MÉTROPOLE**



Nos poubelles
contiennent
30 à 40%
de déchets organiques
pouvant être compostés.



LE COMPOSTAGE, C'EST QUOI ?

Le compostage est la **décomposition des matières organiques** par les micro-organismes du sol (bactéries, champignons etc.) en présence d'oxygène et d'eau.

Via un composteur (contenant en bois ou en plastique), ce processus biologique conduit, après quelques mois, à un **produit comparable à un terreau de bonne qualité** : le compost.

OÙ INSTALLER VOTRE COMPOSTEUR ?

- Dans un endroit accessible même en hiver.
- Sur une surface plane, si possible ombragée, avec assez d'espace à l'avant pour pouvoir brasser ou vider le compost.

Attention ! Un composteur produit de la chaleur (jusqu'à 60°C s'il y a beaucoup de matières).

OBJECTIF :

- 85 kg de déchets par habitant et par an d'ici 2030 (par rapport à 2010).

Comment ?

Notamment en compostant !
Pour vous lancer, rien de plus simple.
Bordeaux Métropole vous accompagne gratuitement.

Vous avez un jardin ?

Obtenez un composteur.

Vous n'avez pas de jardin ?

Rejoignez un site de compostage partagé.

Vous ne trouvez pas de site de compostage partagé près de chez vous ?

Initiez-en un avec l'aide de Bordeaux Métropole.

Vous vous intéressez au compostage ?

Assistez à nos formations.

LES GESTES-CLÉS DU COMPOSTAGE

1. ALIMENTEZ VOTRE COMPOSTEUR

Versez vos matières vertes (déchets humides).

Mélangez à la dernière couche puis griffez.

Remplir le composteur à plat pour éviter les poches d'air dans les angles. Répartir les matières sur toute la surface.

Recouvrez de matières brunes (déchets secs).

Cette couche évite les odeurs et les invasions de mouches et moucherons. Pour obtenir un compost de qualité, il est important d'utiliser des matières variées (sèches et humides, vertes et brunes, fines et grossières) et de bien les mélanger.

2. CONTRÔLEZ

Contrôlez et réglez l'humidité si besoin.

La décomposition des matières s'arrête dès qu'il n'y a plus assez d'humidité.

Pour activer votre compost, rajouter de l'ortie (sans graines) ou tout simplement du mulching. Bien mélanger pour favoriser l'aération.

3. UTILISEZ-LE

Un compost mûr a un aspect homogène brun et une odeur de sous-bois.

Récoltez votre compost et utilisez-le :

- après 3 à 4 mois, **en paillis**. Utilisé en couche fine et en surface, il limite l'évaporation et protège le pied des plantes.
- après 6 à 8 mois, **en amendement organique**. Utilisé en surface, ce terreau grossier permet de structurer et d'enrichir les sols.
- après 10 à 12 mois, **en rempotage**. Utilisé en mélange et tamisé, le compost permet de repoter ou de planter des semis.



LE BIOSEAU
pour collecter
les déchets
compostables
de la cuisine

DES OUTILS UTILES À L'ENTRETIEN D'UN COMPOST



**LA GRIFFE
OU LA FOURCHE**
pour aérer



L'ARROSOIR
pour humidifier



LE CROC
pour vider et retourner

LA RECETTE DU COMPOST

Pensez à bien couper, broyer, écraser...
chaque élément !

**50 %
DE DÉCHETS
BRUNS (SECS)**

DE LA CUISINE

Café / thé avec le filtre
ou le sachet
Coquilles d'œuf broyées
Papier carton en cas
d'humidité excessive
Essuie-tout et mouchoirs
en papier

DU JARDIN

Paille, foin
Feuilles mortes
Taille de haie broyée
Coupes d'arbres,
arbustes broyés
Sciure et copeaux

**50 %
DE DÉCHETS
VERTS (HUMIDES)**

DE LA CUISINE

Épluchures, fruits et légumes
abîmés (qui ne peuvent pas
être cuisinés)
Déchets alimentaires
(riz, céréales, poisson*,
viande*, fromage*...) qui ne
peuvent pas être recuisinés

DU JARDIN

Résidus de tonte ou mulching
de gazon ou d'herbe
Fumier
Fleurs et plantes fanées
Déchets du potager

LES DÉCHETS QUI NE VONT PAS AU COMPOST :

Maison : matières chimiques et/ou possiblement toxiques (médicaments, cartons colorés, magazines, briques alimentaires...), verre, métal, plastique, matières synthétiques, gravats, coquillages, excréments de chien et chat, litière, couches, sacs plastiques biodégradables, cendres de charbon de bois.

Jardin : terre, sable.

**Les consignes peuvent varier sur les sites de compostage collectif, renseignez-vous auprès de votre référent de site.*