

Le compostage

une histoire collective

RÉSIDENCE
COMPOSTAGE

Donnez vie
à votre quartier !

UNIVALOM

Nous donnons vie à vos déchets

Telle est la devise d'UNIVALOM qui s'applique tout particulièrement au compostage des déchets ménagers. Depuis 2011, **le syndicat a mis en place le compostage collectif**, une démarche favorisant un esprit coopératif et convivial dans les quartiers, invitant les habitants à venir déposer, sur ces sites, leurs bio déchets (épluchures de fruits et légumes, restes de repas, ...) afin de participer à la vie et au bon fonctionnement des composteurs en place.

Une fois le processus de décomposition achevé, le compost obtenu est distribué en retour gracieusement aux participants.



UNIVALOM met à disposition un Maître Composteur qui se charge de l'entretien des lieux, du suivi du processus de compostage tout en étant un relai attentif et permanent auprès des habitants.

Des sessions de formation et de sensibilisation sont menées sur les sites.

Ces rencontres ont pour but de développer **un réseau d'habitants bénévoles**, véritables guides afin de **promouvoir une bonne pratique du compostage collectif et individuel**.

À ce jour, **9 sites de compostage collectif** sont ouverts sur le territoire du syndicat et de nouvelles demandes se manifestent et sont en cours d'études.

Un autre domaine d'intervention retient l'attention d'UNIVALOM, celui des commerces alimentaires qui évacuent en fin de cycle des tonnes de fruits et légumes qui mériteraient d'être valorisés en compost : **un important gisement à exploiter**.

La présente brochure est destinée à recevoir la plus large diffusion possible afin de faire **connaître et développer cette action collective** qui s'inscrit dans le programme de prévention des déchets et dans les lois Grenelle, avec pour objectif de **réduire de 7 % par habitant en 5 ans, la production de déchets**.

Josette BALDEN
Présidente

Sommaire

Chapitre 1 • Il était une fois le compostagep.4

Chapitre 2 • La recette du compostp.5

Chapitre 3 • Le menu du maîtrep.6

Chapitre 4 • Les travailleurs du compostp.7-8

Chapitre 5 • Les différents procédés du compostage ...p.9

Chapitre 6 • Le site de compostage collectifp.10

Chapitre 7 • Le bon usage du compost.....p.11

Chapitre 8 • Semez et vous serez récompensé.....p.12

Chapitre 9 • De saison, tout est bon !p.13

Chapitre 10 • Résoudre les pépins du compost p.14-15



Il était une fois, le compostage

Ce sont les décomposeurs qui fabriquent le compost (vers, cloportes, bactéries...). Ils réduisent en petits morceaux vos apports. Les bactéries et les champignons finissent la transformation.

Le compost obtenu sera **une « terre » meuble noire** avec une agréable odeur d'humus forestier.



Pour faire rapidement du bon compost, il faut entretenir des conditions de vie optimales pour les décomposeurs.

Le composteur doit ainsi être considéré comme un hébergement de luxe pour ses habitants !

RÉSIDENCE
COMPOSTAGE

Le compostage collectif présente de nombreux avantages :

- vous implique dans la vie du quartier,
- vous incite à jardiner : les plantes en pots et les jardinières, ça compte !
- économise l'achat de terreau, d'engrais et de produits phytosanitaires,
- améliore la santé de vos plantes,
- favorise la biodiversité en attirant une faune variée sur le site de compostage,
- réduit vos poubelles

La recette du compost

Pour créer le compost, les travailleurs du composteur ont besoin :

- d'**AIR** pour pouvoir respirer, grâce à vos apports variés. Le carton, les feuilles mortes et le broyat facilitent le passage d'air dans le compost. Des brassages réguliers permettent d'apporter beaucoup d'oxygène dans le composteur ;



- d'**EAU**, souvent bien présente dans vos épluchures ; le contenu d'un composteur ne doit jamais être sec !



- Et de **NOURRITURE** : vos apports de cuisine sont des friandises pour les décomposeurs ! Pensez qu'ils doivent manger équilibré : des apports mous, humides, verts mais aussi secs, bruns, durs.





chapitre 3



Le menu du Maître

Le Maître Composteur vous propose un menu à la carte pour les travailleurs du compost :



Autant que possible ✓

Produits azotés :



Fruits, légumes,
épluchures



Marc de café
avec filtre

Pelures d'agrumes - Restes de repas

Produits carbonés :



Feuilles mortes



Essuie-tout blanc

Cartons sans imprimés (boîtes à œufs)

Mauvaises herbes (sans graines) - Fleurs fanées

Coquilles d'œufs (écrasées)



Avec modération ~



Pain dur



Noisettes



Coquilles de noix



Tontes de gazon

Cendres de bois

Noyaux

Sciures de bois non traité



Très mauvais pour la santé ✗



Viande, os, poisson



Mégots



Sacs plastiques ou
biodégradables



Coquilles (moules, huîtres,
crustacés)

Balayures

Couverts

Résineux et aromatiques

Plantes malades

Terre, sable, cailloux



Les travailleurs du compost

Les vers rouges

Leur présence en grand nombre assure une production rapide de compost. Il leur faut une humidité constante et des apports azotés réguliers.

Les cloportes

Friands de bois en décomposition, ils adorent toutes les matières carbonées difficiles à manger par les autres décomposeurs : feuilles mortes, brindilles mais aussi papier ou carton ! Ces crustacés terrestres aiment la fraîcheur et l'ombre.



Les drosophiles

De nombreux moucheron affectionnent les apports azotés du compost, en particulier les fruits. Leur présence en excès peut être le signe d'un déséquilibre dans le composteur.

Pour vous passer de leur présence, recouvrir systématiquement vos derniers apports avec des matières carbonées.

Les travailleurs du compost

Les collemboles

Facilement observés dans les lombricomposteurs, ces innombrables petits habitants (2 à 3 mm) vivent dans presque tous les composteurs.

Ils mangent les champignons et les végétaux en décomposition.



Les fourmis

Il arrive souvent que les fourmis décident de s'installer dans le composteur. Elles apportent une aération avec leurs galeries.

Des brassages réguliers, en mélangeant bien les contenus du centre du composteur avec les périphéries, les feront déménager et amélioreront le fonctionnement du composteur.



Les larves de cétoines dorées

Ces larves de coléoptères se nourrissent de litière végétale en décomposition. Elles sont très utiles car elles mangent des produits carbonés difficiles à décomposer. Elles sont souvent confondues avec les larves de hanneton à cause de leur grande ressemblance.

Les larves de hanneton mangent des racines vivantes et ne vivent pas dans les composteurs !

Larves de mouche soldat

Espèce invasive, mais non nuisible, elles peuvent même être considérées comme utiles. Leur nombre peut être impressionnant et former une véritable masse grouillante ! Leur présence assure une dégradation extrêmement rapide des apports azotés et fait diminuer drastiquement le tas de compost. L'adulte est inoffensif et très discret.

Les différents procédés de compostage

Le compostage collectif

- Production de compost entre 6 et 12 mois.
- Uniquement pour les déchets de cuisine.
- Géré par un Maître Composteur.
- Compost de qualité garanti.



Les solutions individuelles

Le tas

- +** - Demande peu d'entretien.
- Permet de gérer de gros volumes.
- - Dégradation des apports ralentie par les conditions climatiques (gel, sécheresse, pluie).
- Parfois envahissant : penser à bien le délimiter !



Le lombricomposteur

- +** - Ne nécessite pas de jardin.
- Utilisable en intérieur ou sur balcon.
- Compost produit en 3 mois.
- - Production de compost plus limitée.
- Ne supporte pas le soleil.
- Température comprise entre 15°C et 30°C.



Le composteur

- +** - Plus esthétique
- Adapté aux jardins, même réduits.
- Compost produit entre 8 et 12 mois.
- - Contenant limité.
- Demande un minimum de gestion.





Le fonctionnement des sites de compostage collectif d'UNIVALOM

Versez vos apports à l'intérieur et recouvrez les avec un peu de broyat.



Broyat
(déchets verts broyés)

**BAC D'APPORTS
FRAIS**

**BAC DE
BROYAT**

**BAC DE
MATURATION**

**BAC DE
COMPOST MÛR
EN LIBRE SERVICE**

UNIVALOM met à votre disposition en permanence un Maître Composteur toujours à votre écoute. Il réalise pour vous les opérations courantes nécessaires au bon fonctionnement de votre site (retournement, tamisage...).

Le bon usage du compost

Comment utiliser votre compost ?

Voici quelques conseils :

- Le compost doit être incorporé dans les premiers centimètres du sol.
- Pour les plantes en pots : mélanger 1/3 de compost et 2/3 de terre végétale.
- Pour les rosiers : 1 à 3 kg/m² en hiver et au printemps.
- Pour les fleurs : 1 à 3 kg/m² par an.

Astuces pour mesurer :


1 seau de 10 litres
= 6 à 8 kg de compost

3 kg/m² = une couche de
5 à 6 mm d'épaisseur

Les besoins des plantes potagères :

Apport important

3 à 5 kg par m² et par an

Artichaut		Fraisier
Aubergine		Fenouil
Bette		Melon
Céleri		Piment
Chou frisé		Poireau
Chou-fleur		Poivron
Concombre		Pomme de terre
Courge		Potiron
Courgette		Rhubarbe
Épinard		Tomate

Apport moyen

1 à 3 kg par m² et par an

Asperge	Pissenlit
Betterave	Pois
Carotte	Rutabaga
Chicorée	Salsifis
Chou rave	
Haricot	
Laitue	
Panais	
Persil	

Apport nul

Ail		Endive
Arroche		Fève
Chou de Bruxelles		Mâche
Cresson		Navet
Crosne		Oignon
Échalote		Pourpier
		Radis
		Scarole

Semez et vous serez récompensé...

Une fois le compost obtenu, le potager est à portée de main...

Espèce	Période de semis	Durée de culture
Aubergine (P)	Février à avril	4 à 5 mois
Betterave (P)	Mars à juin	3 mois v
Cardon	Mai à juin	5 mois
Carotte	Février à juillet	2 mois v à 3 mois
Céleri rave (P)	Avril à mai	6 à 7 mois
Céleri à côtes (P)	Mars à juin	6 à 7 mois
Cerfeuil	Toute l'année	25 à 30 jours
Chicorée frisée (P)	Février à mai	4 mois
Chicorée scarole (P)	Mai à août	4 mois
Chicorée sauvage	Mai à août	4 à 5 mois
Chicorée de Bruxelles "Witloof" (endive) (P)	Avril à juin	5 mois (+ 3 semaines de forçage)
Chou de Printemps (P)	Août / septembre	8 mois
Chou d'été / d'automne (P)	Mars à juin	4 mois
Chou d'hiver (P)	Mai à juin	7 à 8 mois
Chou brocoli (P)	Mars à juin	4 à 5 mois
Chou de Bruxelles (P)	Mars à juin	8 à 10 mois
Chou-fleur d'été / d'automne (P)	Février à mars	5 à 8 mois
Chou-fleur d'hiver (P)	Mai à juillet	5 à 8 mois
Chou de Chine (Pe-Tsal)	Juillet / août	2 mois v à 3 mois
Chou rave	Mars à juin	3 mois
Chou navet	Juin / juillet	3 à 4 mois
Concombre (P)	Mars à juin	3 mois
Cornichon (P)	Mars à juin	2 mois v
Courgette	Mars à mai	3 mois
Cresson Alenols	Toute l'année	3 à 4 semaines
Epinaud d'été / d'automne	Mars à juillet	1 mois v à 2 mois
Epinaud d'hiver	Juillet à octobre	1 mois v à 2 mois

Espèce	Période de semis	Durée de culture
Fenouil (P)	Avril à juillet	5 à 6 mois
Fève	Oct. / nov. et fév. / mars	3 à 4 mois
Haricot vert	Avril à août	2 mois à 2 mois v
Haricot à grain frais	Avril à août	3 mois
Haricot à grain sec	Avril à juillet	3 à 4 mois
Laitue de printemps (P) (semis d'automne)	Août / septembre	7 mois
Laitue d'été / d'automne	Mars à juillet	2 mois
Laitue romaine	Mars à août	2 mois v à 3 mois
Laitue à couper	Toute l'année	20 à 30 jours
Mâche (P)	Août à octobre	2 à 4 mois
Melon (P)	Mars à juin	3 à 4 mois
Navet de printemps / d'été	Février à avril	2 mois
Navet d'hiver	Juillet à septembre	3 mois
Oignon de couleur (P)	Mars / avril	5 à 6 mois
Oignon blanc (P) (semis d'automne)	Août / septembre	8 à 9 mois
Piment et poivron (P)	Février à avril	6 à 8 mois
Poireau (P)	Janvier à mai	5 à 6 mois
Poirée - Blette	Mars / avril et juillet/aût	3 à 4 mois
Pois hatif (grain rond)	Oct/nov. et fév./avril	3 mois v
Pois tardif (grain ridé)	Mars à juin	4 mois v
Potiron	Mars à mai	6 mois
Radis hatif	Janvier à septembre	4 à 5 semaines
Radis d'été / d'automne	Mai à septembre	6 semaines
Radis d'hiver	Juin à août	3 mois
Salsifis et scorsonere	Mars à mai	7 mois
Tetragone	Mars à mai	3 mois
Tomate (P)	Février à mai	5 mois

Culture plus délicate (P) Privilégiez le plant

Culture assez facile

Culture très facile



De saison, tout est bon !

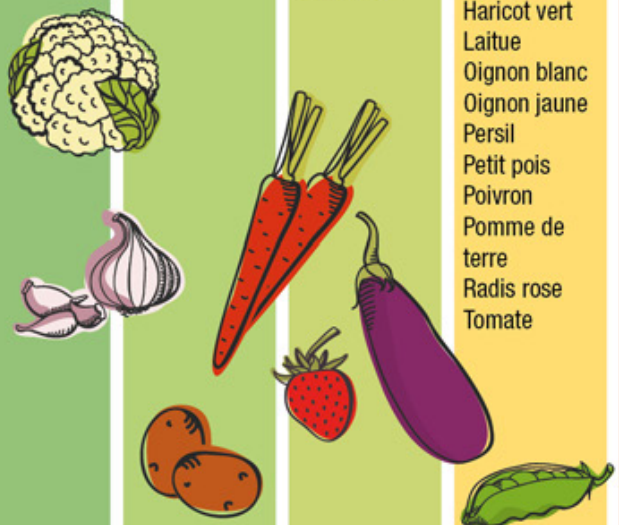
PRINTEMPS

ÉTÉ

AUTOMNE

HIVER

Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars
Asperge Cerfeuil Chou-fleur Cresson Echalote Epinard Mâche Navet Persil Poireau Pomme de terre Radis noir Radis rose	Asperge Batavia Cerfeuil Chou-fleur Chou rouge Cresson Epinard Fraise Laitue Navet Petit pois Poireau Pomme de terre Persil Radis	Batavia Betterave Carotte Céleri Cerise Cerfeuil Chou-fleur Concombre Epinard Fenouil Fraise Haricot vert Laitue Navet Petit pois Persil Radis rose	Ail Artichaut Aubergine Batavia Bette Betterave Brocoli Carotte Céleri Cerise Cerfeuil Chou-fleur Concombre Courgette Echalote Epinard Fenouil Fraise Haricot vert Laitue Oignon blanc Oignon jaune Persil Petit pois Poivron Pomme de terre Radis rose Tomate	Ail Artichaut Aubergine Basilic Batavia Bette Batavia Bette Betterave Brocoli Carotte Céleri Céleri Cerfeuil Chou-fleur Chou pommé Chou rouge Concombre Courge Courgette Cresson Echalote Epinard Fenouil Frisée Laitue Navet Mâche Oignon blanc Oignon jaune Persil Petit pois Poireau Poivron Pomme de terre Potimarron Radis noir Radis rose Raisin Thym Tomate	Ail Artichaut Batavia Bette Betterave Brocoli Carotte Céleri Cerfeuil Chou-fleur Chou pommé Chou rouge Chou de Bruxelles Courge Cresson Echalote Endive Epinard Fenouil Frisée Laitue Mâche Navet Oignon jaune Persil Poireau Poivron Pomme Potimarron Radis noir Radis rose Scarole Thym	Ail Batavia Bette Betterave Brocoli Carotte Céleri Cerfeuil Chou-fleur Chou pommé Chou rouge Chou de Bruxelles Courge Cresson Echalote Endive Epinard Fenouil Frisée Laitue Mâche Navet Oignon jaune Poireau Pomme Potimarron Radis noir Radis rose Scarole Thym	Ail Betterave Carotte Céleri Chou-fleur Chou pommé Chou rouge Courge Cresson Echalote Endive Epinard Fenouil Frisée Mâche Navet Oignon jaune Poire Poireau Pomme Potimarron Radis noir Scarole Thym	Ail Carotte Chou-fleur Chou rouge Chou de Bruxelles Courge Cresson Echalote Endive Epinard Fenouil Frisée Mâche Navet Oignon jaune Poireau Pomme Potimarron Radis noir Scarole	Carotte Chou-fleur Chou rouge Chou de Bruxelles Courge Cresson Echalote Endive Epinard Fenouil Mâche Navet Oignon jaune Poire Poireau Pomme Potimarron Radis noir	Asperge Cerfeuil Chou-fleur Chou rouge Chou de Bruxelles Courge Cresson Echalote Endive Epinard Mâche Navet Oignon jaune Persil Poireau Pomme Potimarron Radis noir Radis rose	



Privilégiez les fruits et légumes de saison pour votre santé et celle de l'environnement !

Résoudre les pépins du compost

Parfois, le composteur ne fonctionne pas comme prévu. Voici les solutions du Maître Composteur :

Contenu du composteur sec

La faune du compost manque d'eau et ne peut plus travailler, la décomposition est stoppée.

Causes possibles :

- Manque de produits humides et azotés ⁽²⁾
- Composteur trop exposé au soleil
- Modèle de composteur trop aéré



Conseils

- Ajouter des matières humides et azotées ⁽²⁾, mélanger, arroser.
- Mettre le composteur plus à l'ombre.
- Mieux fermer les parois du composteur par exemple en les tapissant de carton.
- Prévenir la sécheresse en arrosant de temps en temps lors des périodes chaudes.

Mauvaises odeurs

La faune du compost manque d'air, des bactéries anaérobies peu efficaces prennent leur place et génèrent des gaz malodorants.

Causes possibles :

- Derniers apports odorants
- Trop de matières azotées ⁽²⁾
- Compost détrempé
- Tassement important



⁽¹⁾ voir pages 7-8
« les travailleurs du compost »

Conseils

- Ajouter des matières sèches et carbonées grossières, remuer pour apporter de l'oxygène : l'effet est immédiat !
- Dans certains cas, ouvrir en plus le composteur pour laisser s'évaporer une partie de l'eau.

Résoudre les pépins du compost

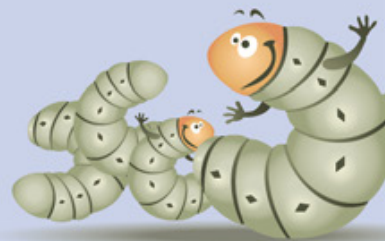
Parfois, le composteur ne fonctionne pas comme prévu. Voici les solutions du Maître Composteur :

Invasion de larves ou d'asticots

Souvent des mouches soldats ⁽¹⁾

Cause :

→ Ces insectes s'installent lorsque les conditions leur sont favorables. Ils se développent dans les déchets azotés ⁽²⁾ en décomposition situés en surface du compost.



⁽²⁾ voir page 6
« le menu du Maître »

Conseil

Ces larves sont utiles et leur présence limite fortement l'installation des moucheron. Si leur présence dérange, recouvrir copieusement ou enfouir les apports frais avec des apports carbonés ⁽²⁾.

Nuage de moucheron

Souvent des drosophiles ⁽¹⁾

Cause :

→ Des apports azotés ⁽²⁾ humides se décomposent en surface à l'air libre. Les apports sucrés aggravent le problème.



Conseil

Recouvrir systématiquement vos apports avec des matières carbonées ⁽²⁾. L'enfouissement des couches superficielles en plus de l'ajout de matières carbonées ⁽²⁾ permet de régler rapidement le problème.



Le compostage collectif

Si certaines gênes peuvent survenir,
un Maître Composteur est là pour
les prévenir, une simple intervention
de sa part suffit à les éliminer
durablement.



Pour le compostage individuel
contactez :

