



COMPOSTER POUR RÉDUIRE SES DÉCHETS

Guide pratique



bruxelles
environnement
.brussels ♡

WWW.ENVIRONNEMENT.BRUSSELS



SOMMAIRE



10 BONNES RAISONS DE COMPOSTER	4
MOINS DE DÉCHETS, C'EST D'ABORD « PAS DE DÉCHETS »	5
Les comportements alimentaires	5
L'aménagement et l'entretien du jardin	6
Compostage et vermicompostage	7
LES RÈGLES D'OR DU COMPOSTAGE	8
COMPOSTER AU JARDIN	10
La compostière adéquate	10
Les déchets compostables	11
Les 7 gestes indispensables	12
La bonne technique	13
A faire et à éviter	16
L'utilisation du compost	17
COMPOSTER CHEZ SOI, SANS JARDIN	18
Les caractéristiques du vermicompostage	18
Les déchets « vermicompostables »	19
La vermicompostière adéquate	19
Deux produits riches	20
Le fonctionnement	22
La récolte	23
Les 3 atouts pour réussir	24
La résolution de problèmes éventuels	25
COMPOSTER DANS LE QUARTIER (OU AVEC SES VOISINS)	26
Les grands principes	26
Les avantages	26
L'accompagnement	26
Une expérience parlante	27
ALLER PLUS LOIN	28
Les infos	28
Les outils	28
Les formations	29
Les maîtres-composteurs	29
Les collectes de déchets verts	29

LE COMPOST : UN CADEAU DE LA NATURE

Que diriez-vous de disposer d'un terreau fertile, gratuit, 100% naturel et à domicile ? Ce produit existe : c'est le compost et il vous permet même de mettre votre poubelle au régime. Avec ou sans jardin, c'est facile, il suffit de composter vos déchets organiques.

Épluchures de fruits et de légumes, coquilles d'œufs, marc de café, fleurs fanées, tontes de pelouse... Le compostage est un processus biologique qui transforme les matières organiques en un produit stabilisé, hygiénique, semblable à du terreau.

On peut composter à la maison, au jardin, dans son garage ou sur son balcon : il y a des solutions de compostage adaptées à toutes les situations, même en appartement, avec le vermicompostage. Vous n'avez pas de place pour un compost ? De plus en plus de quartiers organisent des composts collectifs : l'occasion de participer avec vos voisins à un projet convivial.

Enfin, vous ne serez jamais tout seul : les Maîtres-Composteurs sont là pour vous aider ! A Bruxelles, ces 400 citoyens bénévoles partagent leur expérience pour vous aider à démarrer votre compost. N'hésitez pas à les contacter ou à suivre des formations courtes proposées par Bruxelles Environnement.

Un procédé qui valorise les déchets ménagers, c'est un vrai cadeau de la nature ! Lancez-vous, grâce à cette brochure : faites du bien à l'environnement et améliorez votre qualité de vie !

CÉLINE FREMAULT
Ministre de l'Environnement et de l'Energie

10 BONNES RAISONS DE COMPOSTER



1. Le compost est un excellent engrais : c'est une alimentation entièrement naturelle et de qualité pour votre sol, vos plantations de jardin, votre potager ou vos plantes en pots.
2. Vous pouvez en produire chez vous, même si vous n'avez pas de jardin (vermicompostage): vous mettez ainsi en œuvre un processus de régénération semblable à celui de la nature.
3. Vous réduisez considérablement le volume de vos poubelles : tous vos déchets biodégradables et ceux de votre jardin prennent le chemin de la compostière et ne grossissent plus vos sacs blancs ou verts.
4. Cela ne coûte (presque) rien et cela rapporte gros : à part pour l'achat éventuel d'une compostière, faire du compost n'occasionne aucune dépense. Par contre, tout l'engrais que vous fabriquez ne doit pas être acheté en magasin : des économies substantielles!
5. C'est un acte civique et respectueux de l'environnement : recycler ses déchets en compost, c'est réduire les frais de collecte et d'incinération à charge de la communauté. C'est donc aussi réduire les émissions de CO₂ produites par ce transport et cette destruction.
6. C'est éviter les produits chimiques : comme le compost est un amendement naturel d'excellente valeur nutritive, vous ne devez pas faire appel à des engrais chimiques qui polluent votre sol et les nappes aquifères. Un « plus » pour le développement durable.
7. C'est une technique simple, à la portée de tous : il suffit d'avoir une compostière (on peut la fabriquer soi-même) et de bien recycler les déchets en suivant quelques recommandations. Cela s'apprend facilement, comme réussir une recette de cuisine.
8. C'est amusant et gratifiant : composter devient vite un « hobby » qui permet de prendre l'air et d'acquiescer la « main verte ». Au fil du temps, on constate les résultats de son action et on peut rapidement utiliser sa production (6 à 12 mois).
9. C'est participer à l'équilibre naturel : tout l'art de faire du compost réside dans le bon équilibre à établir entre toutes les matières, en garantissant une bonne humidité et une bonne aération. En réalisant ce processus, on se sent proche de la nature.
10. C'est se faire des relations: vous pouvez encourager d'autres personnes à composter et échanger des expériences. Vous pouvez aussi participer à un compostage de quartier. Comme on devient cuisinier, on peut aussi devenir « maître-composteur », c'est-à-dire un « expert » dans l'art de faire du compost. On peut alors transmettre son savoir à d'autres.



MOINS DE DÉCHETS, C'EST D'ABORD « PAS DE DÉCHETS »

Mieux vaut prévenir que guérir : diminuer ses déchets, c'est d'abord éviter d'en produire. Tant dans vos comportements alimentaires que dans l'aménagement et l'entretien de votre jardin, vous pouvez adopter des réflexes de prévention.

LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

En moyenne, un Bruxellois gaspille 15 kg de nourriture par an, dont plus de 5 kg de fruits et légumes entamés ou périmés (hors épiluchures, feuilles extérieures et légumes non consommables). Un fameux budget qui part en fumée, sans parler de celle générée par l'incinération de ces aliments gaspillés.

Avant même de penser à composter, faites la chasse au « gaspi » lors de vos achats alimentaires.

- Faites une liste de courses.
- N'achetez que ce dont vous avez besoin.
- Conservez correctement les aliments.
- Accommodez vos restes.
- Achetez des produits frais, locaux, de saison, et le moins transformés possible.

Vous ferez des économies pour vous (achats perdus) et pour la société (moins de collecte et de traitement des déchets).

Pour savoir comment mieux gérer vos achats et accommoder vos restes, voir aussi page 28 : « Aller plus loin ».



HALTE AU « GASPI »

Chaque année, les ménages bruxellois gaspillent 15.000 tonnes de nourriture : cela représente 3 repas par jour pour 30.000 personnes pendant un an !

Ce gâchis n'est pas une fatalité : nous pouvons réduire le gaspillage alimentaire de 80%.



L'AMÉNAGEMENT ET L'ENTRETIEN DU JARDIN

Lorsque vous créez ou réaménagez votre coin de verdure, plusieurs trucs et astuces permettent d'éviter les déchets ou de leur trouver une utilisation.

- Laissez suffisamment de place entre chaque plantation pour ne pas devoir tailler trop souvent. Si vous réduisez l'espace entre certaines plantes, choisissez-les de la même espèce ou optez pour des plantes de même gabarit qui s'entremêleront sans se gêner.
- Optez pour des plantes à croissance lente : elles nécessitent moins de tailles et produisent donc moins de déchets de jardin.
- Les branches taillées peuvent servir de soutien à certaines plantes, les feuilles mortes de couverture de sol entre les buissons, les branches broyées à la création de chemins, etc. Un vieux tas de bois vermoulu peut également nourrir certains insectes ou abriter des petits animaux.

En grande quantité, l'herbe coupée n'est jamais facile à composter. Quand vous tondez la pelouse, d'autres solutions que le compostage s'offrent à vous.

- Laissez l'herbe coupée sur place. Ce processus permet de restituer la matière organique au sol, de lui faire perdre son acidité et de freiner la prolifération des mousses. Des tondeuses spéciales sont conçues pour couper l'herbe au plus fin et la pulvériser sur le terrain. Ce sont des tondeuses « mulcheuses » ou « recycleuses ». Avec une bonne tondeuse classique dont on retire le bac de récupération, en période de forte croissance, tondez au maximum tous les cinq jours.
- Laissez l'herbe sécher et utilisez-la ensuite comme paillis au pied des plantes du jardin.

Afin d'éviter de grandes quantités de tontes, vous pouvez également remplacer une partie de l'espace réservé au gazon par des haies ou des arbustes : ils produisent des déchets plus faciles à composter. Vous pouvez aussi diminuer les surfaces à tondre en installant une mare ou un pré fleuri.



COMPOSTAGE ET VERMICOMPOSTAGE

Le compostage est un processus naturel par lequel les matériaux biodégradables (déchets de cuisine et de jardin) se transforment en un amendement riche - le compost - grâce à l'action de champignons, de bactéries et de petits invertébrés (vers, cloportes, collemboles, etc.).

En fait, composter volontairement équivaut à reproduire ce que la nature fait ordinairement dans les prés sauvages et dans les bois : à chaque cycle saisonnier, les fleurs fanées, les herbes séchées, les feuilles et les branches mortes se mélangent à d'autres déchets naturels pour devenir de l'humus. Celui-ci alimente avec bonheur les sols et favorise de nouvelles pousses et floraisons.

Le compost est un produit stable, de couleur foncée, qui donne une alimentation naturelle aux plantes. Contrairement à ce que l'on croit souvent, il ne sent pas du tout mauvais : bien fabriqué, il dégage une odeur agréable de sous-bois.

Le vermicompostage est semblable au compostage individuel. La différence : il ne permet de traiter que les déchets organiques de cuisine. Il est donc surtout conçu pour les personnes qui ne possèdent pas de jardin.

Outre la valorisation et la réduction des déchets organiques de cuisine, le vermicompostage permet d'obtenir du compost et un engrais liquide, appelé « percolat ». Tous deux peuvent nourrir et renforcer vos plantes d'appartement.



COMPOSTER, C'EST ...

- ... mettre en œuvre un processus de régénération semblable à celui de la nature,
- ... éviter aux déchets le chemin de l'incinérateur,
- ... leur permettre d'être utilement valorisés pour nourrir le jardin et les plantes d'appartement.

LES RÈGLES D'OR DU COMPOSTAGE



1. BIEN ALIMENTER SON COMPOST

MATIÈRES COMPOSTABLES



1. fruits et légumes
2. marc de café avec filtre, sachets de thé, essuie-tout
3. carton découpé, papier non coloré
4. feuilles mortes, fleurs fanées
5. tontes de pelouses
6. tailles de haie, branchages coupés, paille

MATIÈRES NON COMPOSTABLES



1. sacs aspirateurs, poussières
2. langes jetables, textile
3. bois peints, traités
4. Emballages : plastiques, canettes,...
5. Matières inertes : terre, sable, cendre de charbon
6. Restes d'origine animale : viande, poisson, coquille d'œufs, os

2. BIEN GÉRER SON FÛT



1. Pour bien aérer les matières et les mélanger, utilisez toujours une tige aératrice. A enfoncer dans la compostière, une à deux fois par semaine en 4 ou 5 endroits différents, et en tourner d' $\frac{1}{4}$ de tour avant de la remonter.
2. Compost mi-mûr dans lequel les vers présents en abondance sont très actifs
3. Compost mûr après 6 à 12 mois
4. Au démarrage, placez une couche épaisse d'environ 10 cm de branchages, de paille ou de copeaux de bois au fond du fût permet une aération par le bas.
5. Les compostières avec fond sont à placer sur des dalles ou une palette afin d'éviter que celui-ci ne s'enfonce dans le sol, se fende ou que ses trous d'aération ne se bouchent.

3. BIEN GÉRER SON SILO

1. Mélangez les matières dans le 1^{er} bac avec une fourche ou une tige aératrice. A enfoncer dans la compostière, une à deux fois par semaine en 4 ou 5 endroits différents, et la tourner d' $\frac{1}{4}$ de tour avant de la remonter. Dans ce 1^{er} bac se déroule la phase de remplissage et de transformation des matières.



2. Une fois le 1^{er} bac rempli, transvasez-en le contenu dans le 2^e bac. Cette manœuvre permet d'aérer proprement et aisément les matières en cours de compostage et d'humidifier le compost si nécessaire. A chaque transfert, les micro-organismes redeviennent actifs et la température monte. Dans ce 2^e bac se déroule la phase de maturation.
3. Couvrez le dernier bac afin d'éviter une perte d'humidité et des éléments fertilisants du compost. Celui-ci est mûr après 6 à 9 mois.

COMPOSTER AU JARDIN

Si vous faites partie du tiers des Bruxellois qui possèdent un jardin, n'hésitez pas à vous lancer dans le compostage. Pour cela, il convient de choisir la technique de compostage adaptée à la taille de votre jardin et de trier et mélanger convenablement les matières organiques à composter. Une fois le résultat obtenu, veillez à bien utiliser votre compost.

LA COMPOSTIÈRE ADÉQUATE

Vous trouverez facilement différents types de compostières dans le commerce. Choisissez celle adaptée à vos besoins, c'est-à-dire à la taille de votre jardin. Il est également simple d'en fabriquer soi-même : en utilisant des planches ou palettes de bois, de vieux tonneaux, des clôtures de jardin, des blocs de béton ou des poubelles en plastique.



PETITS ET MOYENS JARDINS (JUSQU'À 300 M²)

Optez pour un **fût cylindrique**.

Il doit :

- offrir une contenance minimale de 200 litres ;
- être accompagné d'une tige d'aération
- être d'une seule pièce et plus large à la base qu'à son sommet.

De tels fûts offrent l'avantage de se démouler facilement et ne se désarticulent pas sous le poids des déchets, ce qui n'est pas le cas des modèles emboîtables.

GRANDS JARDINS (DE 300 À 1000 M²)

Optez pour un **silo en bois** ou un **treillis amovible**.

Ils doivent :

- offrir une contenance égale ou supérieure à 500 litres ;
- permettre une légère aération : si celle-ci est trop importante, les déchets se décomposent mal. Pour ce faire :
 - choisissez un silo dont les écarts entre les planches ne dépassent pas 3 à 4 cm ;
 - ou, dans le cas du treillis, placez une bâche perforée ou un carton muni de quelques trous à l'intérieur, contre le grillage, pour aérer le compost sans le dessécher.

TRÈS GRANDS JARDINS (PLUS DE 1000 M²)

Préconisez le compost en tas.

LES DÉCHETS COMPOSTABLES

En règle générale, toutes les matières organiques (donc provenant de matières vivantes) peuvent être compostées. Les déchets à composter se répartissent en deux types de catégories.

MATIÈRES VERTES, MOLLES ET HUMIDES

- Epluchures et déchets de fruits et de légumes, même les épluchures d'agrumes, de bananes, etc.
- Marc de café avec filtre en papier, y compris les pads (non synthétiques) déchirés préalablement.
- Feuilles et sachets de thé (sauf ceux en matière synthétique).
- Tontes de gazon.
- Végétaux frais : feuilles vertes, fanes de carottes, etc.
- Mauvaises herbes (Attention : si elles sont en graine, laissez-les tremper 24 heures avant d'incorporer au compost pour éviter qu'elles n'ensemencent votre jardin).



MATIÈRES BRUNES, DURES ET SÈCHES

- Branchages broyés.
- Tailles de haies et d'arbustes finement coupées.
- Plantes et fleurs fanées.
- Tiges et feuilles sèches.
- Papier essuie-tout.
- Paille, sciure, copeaux.
- Litières des petits animaux herbivores ou granivores : cobaye, lapin, pigeons, etc.



DÉCOUPEZ

Toutes les matières compostables doivent être coupées en petits morceaux, même les pommes avariées ou les pelures d'agrumes.



ATTENTION AUX TONTES DE PELOUSE

Elles figurent parmi les matières les plus difficiles à composter : riches en eau et en azote, elles se tassent rapidement et empêchent une bonne circulation de l'air. Mal compostées et insuffisamment mélangées, elles sont souvent à l'origine de mauvaises odeurs.

MATIÈRES COMPOSTABLES AVEC PRÉCAUTION

- Plantes malades, mais seulement si votre compost chauffe suffisamment.
- Cendres de feu de bois : en petite quantité (de l'ordre de 3 kg/m³)!

MATIÈRES NON COMPOSTABLES

- Plantes malades si votre compost ne chauffe pas suffisamment. A évacuer grâce aux collectes de l'Agence Bruxelles Propreté ou via leurs points d'apports volontaires.
- Reste de repas cuits.
- Pain, produits laitiers.
- Sauces, huiles et graisses.
- Viande, poisson, os, coquilles d'œufs.
- Litière de chats.
- Terre et sable.
- Matières synthétiques.
- Sacs d'aspirateur et leur contenu.
- Cendre de charbon et charbon de bois.
- Gros bois, morceaux de charpentes.

LES 7 GESTES INDISPENSABLES

- Veillez toujours à un **équilibre** (en volume) entre matières vertes et matières brunes.
- **Mélangez** toujours les tontes de pelouse avec des matières brunes.
- **Évitez de travailler en couches inertes** : favorisez un bon mélange entre matières vertes et brunes.
- Eventuellement, laissez sécher sur place l'herbe coupée pour que l'humidité s'en évapore. C'est ce qu'on appelle le **pré-fanage**. Ensuite, incorporez l'herbe au compost.
- Constituez toujours séparément **une réserve de matières brunes** : elles structurent le compost et facilitent la circulation de l'air.
- Alimentez la compostière avec **parcimonie** : évitez d'ajouter en une fois des grosses quantités d'un même déchet.
- **Réduisez les déchets** qui sont trop gros ou trop longs : cela accélérera le processus du compostage.



LA BONNE TECHNIQUE

Il convient de choisir la technique de compostage en fonction de la taille de votre jardin, c'est-à-dire en fonction de la quantité de déchets à composter.

PETITS ET MOYENS JARDINS (MOINS DE 300 M²) : LE FÛT À COMPOST



Emplacement

- Placez le fût dans un **endroit facile d'accès**, pas trop éloigné de la maison, exposé au moins quelques heures par jour au soleil, pour élever la température dans la compostière.
- **Compostière avec fond** : déposez-la sur des dalles (minimum 5, idéalement 9) ou sur une palette afin d'éviter qu'elle ne s'enfonce dans le sol, se fende ou que ses trous d'aération se bouchent. Laissez un bon centimètre entre chaque dalle afin de faciliter le passage des micro-organismes venus du sol pour traiter vos déchets.
- **Compostière sans fond** : placez un grillage en dessous, pour éviter que les taupes ne fassent un festin des vers actifs dans le compost.
- Prévoyez un **espace de travail** à proximité de la compostière pour pouvoir récolter facilement le compost.
- Prévoyez une réserve de **matières sèches** (branchages coupés, feuilles mortes, etc.) à côté de la compostière afin d'équilibrer les apports.

Fonctionnement

- Facilitez la circulation de l'air dans le compost en plaçant, dans le fond de la compostière, une couche de 10 cm de **matières structurantes** ou grossières, comme des branchages broyés, des branches taillées ou de la paille.
- Ceux qui ont un petit jardin et utilisent un fût ont généralement plus de déchets de cuisine que de déchets de jardin. Ajoutez régulièrement des morceaux de carton si vous manquez de matières brunes. Veillez à un **bon équilibre** entre les matières vertes et brunes et évitez les grosses quantités d'un même déchet en une fois. Si des couches se forment, réduisez-en l'épaisseur.
- **Aérez** une à deux fois par semaine avec la tige d'aération ou à chaque apport. En 4 ou 5 endroits différents, enfoncez-la jusqu'au fond de la compostière en la tournant d'un quart de tour: ce procédé crée des cheminées d'aération et mélange les matières.



TOUT EST DANS L'ÉQUILIBRE

Quelle que soit la technique de compostage choisie, seules de bonnes conditions de vie des micro-organismes - équilibre en nourriture, eau et aération - garantissent la réussite de votre compost.

Récolte

- **6 à 12 mois** plus tard, démoulez le fût et récoltez le compost mûr situé dans la partie inférieure.
- Enlevez la partie supérieure, non décomposée, à la fourche ou à la pelle, et stockez-la sur le côté, le temps de récolter le compost mûr. Pas de panique, tout ne s'écroule pas pendant la manipulation !
- Utilisez la partie supérieure non décomposée pour redémarrer le compost suivant.



GRANDS JARDINS (ENTRE 300 ET 1 000 M²) : LE SILO OU LE TREILLIS



Emplacement

- Placez la compostière à même le sol, dans un endroit facile d'accès, pas trop éloigné de la maison, à la mi-ombre ou à l'ombre.
- Placez un grillage sous la compostière pour éviter que les taupes ne fassent un festin des vers actifs dans le compost.
- A proximité, la présence d'un point d'eau permet d'humidifier aisément le compost, si cela s'avère nécessaire.

Fonctionnement

- Silo à deux compartiments : l'idéal pour travailler. Alternez ou (de préférence) mélangez les matières dans le 1er bac. C'est là que se déroulera la phase de remplissage et de transformation des matières.
- Transvasez dans le 2ème bac le contenu du 1er une fois celui-ci rempli ou, au minimum, une fois par an. Cette manœuvre permet d'aérer proprement et aisément les matières en cours de compostage et d'humidifier le compost si nécessaire. Dans ce 2ème bac se déroule la phase de maturation.
- Silo à un compartiment : Si vous ne disposez que d'un seul bac (bac en bois ou treillis), alternez ou (de préférence) mélangez les matières dans le bac et aérez avec une tige d'aération comme dans un fût (voir p.13) et/ou au moment de la récolte du compost.
- Couvrez les bacs afin d'éviter une perte d'humidité et des éléments fertilisants du compost.
- L'idéal est de prévoir une réserve en matières sèches (branchages coupés, feuilles mortes, etc.) qui pourront équilibrer les matières vertes et humides (voir p.11).



LE SILO « MAISON »

Un silo à compost peut se construire avec 4 palettes en bois, dressées et assemblées avec du fil de fer.



Récolte

De 6 à 9 mois plus tard, récoltez le compost mûr.

- Dans tous les cas, le compost peut contenir des matériaux qui ne sont pas encore totalement transformés. Ce qui subsiste après tamisage servira d'activateur de compost lors du redémarrage de la compostière.
- **Silo à deux compartiments** : la récolte se fait dans le bac de maturation (2ème bac).
- **Silo à un compartiment** : pour récolter le compost, il faut démonter le silo pour récupérer le compost mûr qui se trouve à la base de la compostière.
- **Treillis amovible** : déroulez le treillis autour de la bâche quand la compostière est pleine. Démarrez alors un nouveau compost avec le treillis réassemblé et une seconde bâche. La première bâche, qui contient le compost en cours de maturation, restera en place le temps que celui-ci termine sa décomposition. En cas d'utilisation d'un carton, celui-ci ne sera décomposé que lorsque l'intérieur le sera aussi. Il est donc un bon indicateur de l'état de décomposition du compost.



TRÈS GRANDS JARDINS (PLUS DE 1 000 M²) : LE TAS À COMPOST



Emplacement

A même le sol, à la mi-ombre ou à l'ombre, à l'abri du vent (derrière une haie ou un bouquet d'arbustes). Prévoir une surface équivalente au double de la dimension du tas.

Fonctionnement

- Pratiquez un tas d'une hauteur minimum de 1,2 m (un tas d'une hauteur supérieure dépend de la taille du jardinier !).
- Incorporez les déchets de cuisine, épandez l'herbe sur toute la surface du tas à compost ou mélangez-la à des matières sèches.
- Les branches seront coupées en morceaux de 20 à 30 cm avant d'être incorporées au compost. De trop longues branches créent des difficultés au moment de retourner le tas.
- Quand le volume atteint 2 à 3 m³, retournez les déchets en mettant les couches périphériques au centre, afin d'aérer le compost et d'accélérer le processus (en permettant aux matières se trouvant en surface de se décomposer).
- Couvrez alors le tas d'une « peau » de paille, de feuilles mortes ou d'un voile en textile micro perforé.
- Recommencez le processus en commençant un nouveau tas, pendant que le premier termine sa maturation.

Récolte

De 9 à 12 mois plus tard.

A FAIRE ET À ÉVITER

A FAIRE

- Ayez toujours un **stock de matières brunes** (voir page 11). Il est essentiellement constitué en automne (feuilles mortes, branchages broyés, etc.) et assure un équilibre avec les matières vertes.
- Si vous ne disposez pas d'un tel stock, vous pouvez utiliser du **carton non coloré** découpé en morceaux. Dans certaines communes, on peut également se procurer du **broyat** (coupes d'arbres passées dans un broyeur et réduites en copeaux, voir aussi p. 28).
- Pour éviter les **mauvaises odeurs**, souvent liées à un mélange déséquilibré et à un compost trop humide, mélangez les matières vertes avec les matières brunes et aérez régulièrement votre compost (utilisation de la tige d'aération ou retournements).
- Pour éviter au maximum **les mouchettes**, incorporez les déchets alimentaires (surtout les fruits) à l'intérieur du compost ou recouvrez-les par des matières brunes.
- **Réduisez les déchets** qui sont trop gros ou trop longs: cela accélérera le processus du compostage.

A ÉVITER

- N'ajoutez **pas de chaux** à votre compost. Contrairement à la croyance, un compost n'a pas tendance à être acide. De plus, l'apport de chaux provoque une décomposition trop rapide des matières organiques. Elle provoque une perte partielle des éléments fertilisants du compost et peut bloquer l'action bactérienne.
- Évitez de démarrer votre compost ou de le retourner **en hiver**. Les températures proches de zéro ne sont pas propices à ce genre de manipulations.



LES ACTIVATEURS : PRÉFÉREZ LES ALTERNATIVES.

Si on réalise correctement le compost, les activateurs que l'on trouve dans le commerce ne sont pas indispensables au compostage.

Pour les remplacer et accélérer le processus du compostage, il existe des méthodes naturelles et totalement gratuites.

- Demandez à une de vos connaissances qui composte déjà (ou à un maître-compositeur) un peu de compost en cours de maturation. Riche en organismes, celui-ci jouera le rôle d'activateur de compost.
- Utilisées telles quelles ou sous forme de purin pour arroser les déchets, les jeunes orties ou la consoude sont également de bons accélérateurs de compost.



L'UTILISATION DU COMPOST

COMPOST JEUNE ET COMPOST MÛR

Les quantités de matière à composter peuvent vous paraître volumineuses. Rassurez-vous: le compostage réduit de plus de 75 % le volume des déchets, et le compost qui en résulte trouve de nombreux débouchés.

Quelques mois après le démarrage de votre compostière, et au fur et à mesure que les années passeront et que vous alimenterez la compostière, vous disposerez toujours de compost jeune et de compost mûr. Pour séparer les éléments les moins décomposés du compost mûr, il convient de tamiser le compost. Ce qui n'est pas décomposé servira, entre autres, d'activateur à votre nouveau compost.

LE COMPOST JEUNE

Le compost jeune, qui n'a pas encore 6 mois, contient des matières qui ne sont pas encore totalement transformées. Il peut s'épandre en couche épaisse autour des arbustes, entre les plantes vivaces, les fraisiers ou les légumes «gourmands». En automne, recouvrez-en les plates-bandes dénudées : il finira sa décomposition durant l'hiver. Attention, les arbres ne supportent pas ou mal le compost jeune en grosse quantité.

LE COMPOST MÛR

Le compost mûr, qui a 6 mois et plus, prend l'aspect et la consistance d'un terreau meuble, presque noir. Vous pouvez l'utiliser pratiquement pour tout: gazon, plantes vivaces, haies, semis, arbres fruitiers, plantes d'intérieur. C'est naturel... et gratuit !



Dans le jardin

- Griffer la terre et épandre en surface, sans l'enfouir, environ 10 litres de compost/m².
- Épandre une couche de 3 à 5 cm en surface entre les plantes.
- Pour l'entretien d'une pelouse, épandre le compost tamisé (mailles du tamis 1 x 1cm) sur 0.5 cm après la première coupe et bien arroser (ou épandre avant une période de pluie).
- Pour planter des arbustes et des arbres, mélangez 20 % de compost bien mûr au volume de la terre dans le trou de plantation.

Dans le potager

- Incorporez rapidement le compost tamisé au sol, en mélangeant sur une profondeur d'environ 5 cm. Vous éviterez le dessèchement des matières et les pertes d'azote, tout en préservant la survie des micro-organismes.
- Pour obtenir un excellent terreau de semis, mélangez 25 % de compost à de la bonne terre.

Dans le verger

- Épandre 1 à 2cm de compost bien mûr à l'aplomb du feuillage des arbres

Plantes d'appartement

- Pour de nouvelles jardinières, ajoutez 30 à 40 % de compost à de la terre saine et aérée.
- Pour rénover vos jardinières, ajoutez simplement 20 % de compost à la terre existante.

COMPOSTER CHEZ SOI, SANS JARDIN

Vous ne possédez pas de jardin ? Qu'à cela ne tienne, les plaisirs de fabriquer du compost sont aussi à votre portée. Semblable au compostage traditionnel, le vermicompostage vous permet d'obtenir un engrais naturel à partir de vos déchets organiques de cuisine.

LES CARACTÉRISTIQUES DU VERMICOMPOSTAGE

Comme son nom l'indique, le vermicompostage est une technique permettant de transformer les matériaux biodégradables grâce à l'action de petits vers de terre. Le tout se fait dans une vermicompostière dans laquelle on apporte des vers au départ. Vous pouvez en installer une dans votre garage, votre cave, sur une cour ou un balcon. Le système n'occasionne pas de désagrément car il est peu encombrant.

Les vers à compost vivent en surface dans les amas de matière organique dont ils se nourrissent. Ils se reproduisent très rapidement. Leur rôle est de décomposer cette matière organique. On les retrouve en masse dans les tas, bacs ou fûts à compost. Ils sont rouges et sont parfois striés de jaune/orange, raison pour laquelle on les appelle les « vers tigrés ».



Dans des conditions optimales, ils sont capables de digérer jusqu'à l'équivalent de leur poids par jour.

Les vers à compost ne doivent pas être confondus avec les vers de terre pâles, grisâtres et beaucoup plus grands et gros que l'on observe souvent en bêchant les jardins et qui jouent le rôle de laboureurs et d'aérateurs du sol.



OÙ SE PROCURER DES VERS À COMPOST

Le moyen le plus économique et le plus simple : se rendre chez quelqu'un qui pratique déjà le compostage (en bac, en fût, en tas ou même dans une vermicompostière). Celui-ci vous donnera quelques litres de compost contenant suffisamment de vers (quelques dizaines) pour commencer.

Les maîtres-composteurs sont aussi une bonne adresse : ils se feront un plaisir de vous donner quelques vers.

Dans certaines communes, il vous est également possible de vous procurer des vers au site de démonstration (voir « Les outils » p. 28).

Les vers vendus dans les magasins de pêche ne sont pas conseillés car ils sont moins adaptés au vermicompostage.

LES DÉCHETS VERMICOMPOSTABLES

La vermicompostière est essentiellement prévue pour être alimentée par des **déchets de cuisine**.

MATIÈRES COMPOSTABLES

- Restes de fruits et de légumes non cuits et coupés en morceaux de maximum 5 cm. Les pelures d'agrumes coupées en 8 et les épluchures de pommes de terre peuvent également servir mais se décomposent plus lentement.
- Marc de café avec filtre y compris les pads (non synthétiques) déchirés préalablement.
- Feuilles et sachets de thé (sauf ceux en matière synthétique).
- Fleurs fanées et leurs tiges (max 5 cm).
- Papier essuie-tout (non coloré).
- Serviettes en papier (non colorées).
- Cartons non colorés (coupés en petits morceaux).
- Litières des petits animaux herbivores ou granivores : cobaye, lapin, pigeons, etc.

MATIÈRES NON COMPOSTABLES

- Restes de viande, de poisson et de repas cuits ou frits, coquilles d'œufs.
- Litières de chats et de chiens.
- Matières grasses, comme de l'huile ou des sauces.
- Papiers glacés et papiers imprimés en couleur.
- Pain et restes de pâtisseries.



A ÉVITER

De grosses quantités d'un seul déchet ou de gros morceaux durs (ex : trognons de chou).

Les déchets trop gros ou trop longs : réduisez-les à une longueur max. de 5 cm et une épaisseur max. de 1 à 2 cm. Cela permet d'accélérer le processus du compostage.

LA VERMICOMPOSTIÈRE ADÉQUATE

Choisissez une vermicompostière en fonction de la taille de votre ménage, de votre consommation personnelle, de l'espace disponible mais également en évaluant son côté pratique. Il en existe trois modèles: le système vertical à un ou plusieurs compartiments et le système horizontal.

LE MONOBAC OU SYSTÈME À UN SEUL



COMPARTIMENT

Le monobac est un bac muni d'un couvercle, d'un double fond perforé et d'un robinet permettant la récupération du percolat.

Avantages

- Il est parfaitement hermétique
- Les vers peuvent migrer dans les différentes couches de déchets.

Inconvénients

- Il est lourd à déplacer et peu pratique pour la récolte du compost.
- Le bon fonctionnement du système et son contenu sont plus difficiles à contrôler.
- Les risques d'asphyxie du compost et de mauvaises odeurs sont plus importants.
- Il ne se trouve pas facilement dans le commerce.

LE SYSTÈME À BACS EMPILABLES

Le plus pratique des trois systèmes : 3 à 4 bacs s'empilent (l'un dans l'autre ou l'un sur l'autre). Le bac du fond, qui n'est pas perforé, recueille le percolat. Les bacs supérieurs, qui s'empilent au-dessus de celui-ci, ont leur fond perforé de trous qui permettent le drainage du percolat et la migration des vers.

Avantages

- Le fonctionnement est continu et peut être facilement contrôlé.
- La récolte du compost et du percolat est aisée.
- Le drainage des bacs supérieurs est facilité.
- La récolte du compost n'entraîne pas de désagrément dans les autres bacs en fonctionnement et ne nécessite pas le redémarrage du système.

LE SYSTÈME HORIZONTAL

Cette vermicompostière est un bac divisé en deux compartiments par une paroi verticale perforée. Un double fond est prévu pour récolter le percolat.

Avantages

- Le fonctionnement est continu et peut être facilement contrôlé.
- La récolte du compost est aisée.
- Le percolat des matières fraîches du second bac ne remouille pas le compost mûr du premier bac.

Inconvénient

- Ce système prend plus de place.
- Il ne se trouve pas facilement dans le commerce.
- La récolte du percolat est plus difficile.

DEUX PRODUITS RICHES

Le vermicompostage permet d'obtenir deux produits riches en éléments minéraux : le compost et le percolat.

LE PERCOLAT

Au début du compostage, seuls les micro-organismes (champignons, bactéries, etc.) sont actifs. Ils entrent en action dès que les matières organiques sont rassemblées dans la vermicompostière. Ils produisent des enzymes qui vont détruire les parois cellulaires des tissus tendres. Quand celles-ci sont percées, le contenu des cellules coule et traverse les matières en décomposition jusqu'au bac de récupération : le liquide de couleur foncée qui en résulte est le percolat.

C'est un excellent engrais pour les plantes d'appartement. Très concentré, il doit être dilué 10 fois au moment de son utilisation.

Bien entendu, le compostage traditionnel (voir pages 10 à 17) génère également du percolat, mais peu et comme celui-ci n'est pas récupéré, il s'écoule à même la terre.



LE COMPOST

Quand le liquide (percolat) s'est échappé des cellules organiques, il reste une structure molle.

C'est alors qu'interviennent les macro-organismes (vers à compost, collemboles, etc.). Ceux-ci digèrent les tissus tendres en les faisant passer par leur tube digestif. Le produit obtenu (généralement après 3 mois) est le compost.

Celui-ci ne représente que 10 à 20% du poids de départ des déchets mis dans la vermicompostière. Ce poids diminue encore lorsque l'on laisse sécher le compost avant utilisation.

D'une qualité et d'une finesse supérieures au compost classique, le « vermicompost » ne doit pas être tamisé. Il peut être utilisé pour le rempotage de plantes d'intérieur ou pour les semis. On l'utilise mélangé à de la terre comme un compost normal. Le vermicompost étant encore plus riche en éléments nutritifs que les autres, il est préférable de ne pas dépasser les doses suivantes : 1/4 à 1/3 de compost maximum. Les mottes de terre des anciennes jardinières peuvent être récupérées en y mélangeant 1/3 de vermicompost. Si le compost est trop humide, laissez-le sécher, si nécessaire, avant utilisation.



FABRIQUER SOI-MÊME SA VERMICOMPOSTIÈRE

Vous pouvez réaliser ces trois systèmes par vous-même. L'avantage majeur de la compostière fabriquée « maison » est de pouvoir l'adapter à votre situation personnelle. Elle est également moins onéreuse qu'une vermicompostière commerciale.

Le plastique convient bien pour la fabrication d'une vermicompostière. Il ne pourrait pas, est solide et facile à entretenir. Dans le commerce, vous trouverez plusieurs modèles de bacs en plastique qui peuvent servir à la fabrication des trois modèles repris ci-dessus. Choisissez des plastiques opaques : les vers n'aiment pas la lumière !

Veillez à prévoir :

- un couvercle qui protège de la lumière et de la pluie (conserve l'humidité interne) ;
- une bonne aération ;
- un bon écoulement et une récolte facile du percolat ;
- un bac plus large que haut, ce qui permet une meilleure aération.



EMPLACEMENT

Pour gérer votre vermicompostière et favoriser son bon fonctionnement, choisissez un endroit pas trop éloigné de la cuisine -pour vous éviter des trajets trop longs-, bien aéré et dont la température ambiante se situe entre 15 et 25 C°.

LE FONCTIONNEMENT

La mise en route de la vermicompostière est une phase délicate.

Le système sera efficace si :

- les vers rencontrent des conditions de vie optimums à leur développement (température, humidité et aération)
- vous vous accordez une période de 2 à 3 mois pour bien amorcer le processus.

AMORCER LE PROCESSUS

Aménagez une couche de litière au-dessus du fond perforé permettant la récolte du percolat. Cette litière de base est composée soit de papier journal humide additionné d'un peu de terre avec des vers, soit de compost mi-mûr qui peut contenir des vers et d'autres organismes utiles (champignons, bactéries, etc.). Ajouter à cette litière un minimum de 50 gr de vers (= 150 vers). Elle doit avoir une épaisseur minimum de 4 à 5 cm. Pour se procurer cette litière, voir l'encadré page 18 : « Où se procurer des vers à compost ? ».

N'alimentez plus la vermicompostière pendant une bonne semaine à dix jours afin de laisser aux vers le temps de s'adapter à leur nouveau milieu et au processus de se mettre en route (décomposition partielle des déchets).

ALIMENTER PROGRESSIVEMENT

L'erreur la plus courante est de vouloir alimenter trop vite et en trop grosse quantité la vermicompostière.

Une bonne semaine à dix jours après la mise en route, l'ajout de déchets doit donc être progressif. En effet, le système n'atteint sa capacité maximale de fonctionnement qu'après deux à trois mois : les vers doivent avoir le temps de se multiplier en nombre suffisant et de s'habituer à leur nouveau milieu.

Répandez sur la litière une fine couche (quelques centimètres) de déchets de cuisine découpés en petits morceaux (de maximum 5 cm de long) et faciles à digérer (épluchures de banane, feuilles de



salade, etc.). Lorsque l'on voit les vers circuler dans cette couche, c'est bon signe. On peut alors ajouter de nouveaux déchets.

ELIMINER LE SURPLUS

Par la suite, il faudra également accepter qu'à certains moments, la quantité de vos déchets soit trop importante pour être traitée par votre vermicompostière.



CAS PARTICULIER : LE SYSTÈME À BACS EMPILABLES

La mise en route se fait dans le bac inférieur (celui placé juste au-dessus du bac de fond).

Lorsque ce bac inférieur est plein ou commence à être trop lourd (après quelques semaines ou quelques mois), on commence un deuxième bac.

Celui-ci sera idéalement placé entre le bac de récolte du percolat et le bac qu'on arrête d'alimenter (et où se terminera la maturation du compost).

On évite ainsi au compost en cours de maturation d'être à chaque fois humidifié par le percolat qui s'écoule du bac de récolte.

LA RÉCOLTE

En fonction du système choisi, la récolte du percolat et du compost est sensiblement différente.

Il est possible d'obtenir un compost fini après 3 à 6 mois. Le percolat, quant à lui, est obtenu assez rapidement (après un mois) et récolté dans le bac prévu à cet effet.

AVEC UN MONOBAC

Lorsque que le compost est mûr dans la partie inférieure de la vermicompostière, récupérez-le en retournant le bac ou en enlevant la partie supérieure, non décomposée, jusqu'à atteindre le compost mûr. La partie supérieure non décomposée et séparée du compost mûr, sert à redémarrer le bac une fois la récolte terminée.

AVEC DES BACS EMPILABLES

Deux solutions s'offrent à vous :

Vous pouvez cesser d'alimenter un bac pendant plusieurs semaines afin d'obtenir un compost mûr où il n'y a pratiquement plus de vers (ceux-ci auront migré vers les bacs qui continuent à être alimentés par les déchets). Cela demande plus de temps, mais rend la récolte plus facile.

Quand les déchets d'un bac sont suffisamment transformés mais qu'il y reste encore pas mal de vers, il y a moyen de gagner un peu de temps sur le processus et de ne pas attendre que tous les vers aient migré vers les autres bacs. Pour cela :



ATTENTION !

Avant de récolter le compost, il faut laisser aux vers le temps de migrer du bac qu'on arrête d'alimenter vers le nouveau bac. Quelques semaines suffiront pour que tous les déchets soient bien décomposés.

- placez la vermicompostière à la lumière (du jour de préférence) ;
- attendez dix minutes que les vers s'enfoncent dans le compost ;
- à l'aide d'une petite pelle, raclez les premiers centimètres de compost exempts de vers ;
- attendez dix nouvelles minutes et renouvelez l'opération autant de fois que nécessaire ;
- à la fin, il reste une mince couche de compost bien décomposé où les vers se sont accumulés. Un grand nombre d'entre eux tomberont dans le bac inférieur ;
- videz le contenu de ce dernier dans un des bacs en fonctionnement de la vermicompostière.

AVEC UN SYSTÈME HORIZONTAL

Lorsque les vers ont migré vers le second bac et que le compost est prêt à l'emploi, récoltez-le et redémarrez le processus dans le premier bac.



LES 3 ATOUTS POUR RÉUSSIR

Dans la vermicompostière, la vie des organismes est fortement influencée par la température, l'humidité et l'aération. D'autres facteurs comme la lumière, le bruit, l'acidité du milieu et les vibrations sont des facteurs influençant le bien-être des vers.

UNE BONNE TEMPÉRATURE

Idéalement, elle doit se situer entre 15 et 25 °C. C'est à cette température que les vers sont les plus actifs. En dessous de 10°C, le processus est fortement ralenti et il est conseillé de cesser d'alimenter les vers. Des températures inférieures à 5°C et supérieures à 30°C sont mortelles pour les vers. Si la vermicompostière est placée à l'extérieur, elle doit donc être protégée des rayons directs du soleil en été et du gel en hiver (avec une couverture, de la frigolite, etc.). Lorsque les températures sont inférieures à 5°C, si vous en avez la possibilité, le mieux est de rentrer la vermicompostière à l'intérieur.

UNE HUMIDITÉ SUFFISANTE SANS ÊTRE EXCESSIVE

Les vers sont très sensibles à la sécheresse. Il faut donc veiller à maintenir une humidité suffisante dans la vermicompostière, mais sans excès.

Trop d'humidité chasse l'air (donc l'oxygène) et est responsable des mauvaises odeurs. Il faut donc veiller au bon drainage du compost en permettant au percolat de s'écouler facilement jusqu'au bac de récolte des jus.

En principe, il ne faut pas ajouter d'eau au compost car les déchets de cuisine en contiennent déjà de 75% à 85%.



UNE AÉRATION EFFICACE

L'air permet aux organismes d'évoluer et de se développer. Le manque et l'absence d'air provoquent une fermentation sans air (anaérobie) des déchets. Ce phénomène acidifie le substrat (la matière en décomposition mélangée à du compost), le rend inapte à être consommé par les vers et est responsable des mauvaises odeurs.

Pour assurer une bonne aération et éviter l'excès d'humidité :

- incorporez des matières « brunes » à vos déchets organiques qui ont la propriété d'être structurantes et sèches (ex: petits copeaux de bois, comme de la litière pour cobaye, des petits morceaux de carton ou de papier journal). Ces matières ameublissent et aèrent la matière et absorbent une partie de l'humidité ;
- placez la vermicompostière dans un endroit aéré et chaud. Une partie de l'humidité excédentaire s'échappe via les ouvertures du bac prévues pour l'aération.
- arrêtez d'alimenter la vermicompostière pendant un certain temps ;
- à l'aide d'une petite griffe de jardin, remuez légèrement et doucement l'ensemble de la masse de compost et des déchets ;
- contrôlez régulièrement s'il n'est pas temps de récolter le compost : une trop grosse couche de matières entrave le bon écoulement du percolat et accumule l'humidité dans le compost.

LA RÉOLUTION DE PROBLÈMES ÉVENTUELS

LES MOUCHETTES

Elles sont attirées par les matières riches en sucres (fruits, féculents,...). Afin d'éviter leur prolifération, couvrez les matières apportées soit par un peu de substrat (matière en décomposition mélangée à du compost), un tissu en coton, quelques feuilles de journal, un carton ou des matières structurantes (petits copeaux de bois, comme de la litière pour cobaye).

Il est impossible d'éviter toute présence de mouchettes car on retrouve naturellement leurs œufs sur les épiluchures de fruits et de légumes qui sont mis dans la vermicompostière.

En cas d'invasion de mouchettes, recouvrez et cessez d'alimenter pendant 2-3 semaines.

LES MAUVAISES ODEURS

Une vermicompostière qui fonctionne bien ne sent pas mauvais. Si c'est le cas, c'est qu'elle n'est pas assez aérée et que le substrat est trop humide. La fermentation se déroule alors en l'absence d'air, ce qui entraîne des mauvaises odeurs.

La cause peut être la suralimentation de la vermicompostière, le compactage du substrat ou l'obturation des trous prévus pour l'écoulement du percolat. Dans ce cas, il faut aérer le substrat en rajoutant des matières structurantes, arrêter d'alimenter un certain temps la vermicompostière et contrôler s'il y a encore assez de vers.

LES MOISSURES

Au même titre que les bactéries, les moisissures sont les micro-organismes principaux qui pré-digèrent les déchets. Surtout lors de la mise en route, il est courant d'en voir apparaître, généralement sous forme de filaments blancs. Ils ne gênent pas le bon fonctionnement de la vermicompostière et disparaissent après quelques jours. Leur apparition est souvent la conséquence d'une suralimentation au démarrage de la vermicompostière.

LES VERS SORTENT DE LA VERMICOMPOSTIÈRE

Il est courant de voir quelques vers le long des parois intérieures ou sous le couvercle de la vermicompostière.

Il arrive également que certains sortent de celle-ci. Assez rare, ce phénomène n'est pas grave mais peut être évité en nettoyant et en séchant régulièrement les parois et en veillant à s'assurer de l'étanchéité du bac. Si vous avez affaire à des migrations massives, cela signifie qu'il y a un problème. Les raisons peuvent être multiples et sont liées au milieu.

- Trop sec: humidifiez le substrat à l'aide d'un vaporisateur.
- Trop humide: ajoutez de la matière sèche et mélangez bien. Arrêtez d'alimenter la compostière pendant quelque temps.
- Pas assez aéré: aérez à l'aide d'une griffe de jardin. S'il s'agit d'un problème de structure ou d'humidité, ajoutez de la matière sèche. Arrêtez de nourrir jusqu'à la normalisation des conditions.
- Trop acide: pour neutraliser l'acidité, ajoutez régulièrement au compost un peu (une cuiller à soupe) de poudre d'algues marines que l'on trouve facilement dans le commerce.





COMPOSTER DANS LE QUARTIER (OU AVEC SES VOISINS)

Si vous n'avez pas de jardin, que celui-ci est trop petit pour installer une compostière ou que vous n'avez pas envie de vous lancer dans du vermicompostage, vous pouvez réduire vos quantités de déchets de cuisine et jardin en créant un projet de compostage de quartier. Plusieurs ménages pourront ainsi composter leurs déchets organiques dans une compostière commune.

LES GRANDS PRINCIPES

Le principe du compostage de quartier est simple mais son installation et sa gestion peuvent paraître un peu complexes. Chaque projet de compostage de quartier est spécifique. Pour tout projet de ce type, une bonne préparation s'impose afin d'en assurer la pérennité.

- Choisissez un emplacement facilement accessible et pensez à l'aménagement de l'aire de compostage.
- L'endroit choisi, renseignez-vous pour savoir qui est le propriétaire du terrain.
- Quand l'accord de principe a été obtenu, prévoyez de rédiger une convention de mise à disposition du lieu avec le propriétaire, qu'il soit privé ou public (commune, Région, etc.).
- Constituez un groupe de travail avec des personnes motivées.
- Évaluez le gisement de déchets potentiels.
- Adaptez le projet en fonction de vos résultats: nombre de compostières, volume du tas, etc.
- Organisez l'information des habitants du quartier et le recrutement des participants.
- Prévoyez un budget précis d'équipement et un budget minimum de fonctionnement.



- Établissez des règles de bonne gestion : désignez un responsable du site, organisez les apports de matières compostables et la distribution du compost mûr, etc.

LES AVANTAGES

Le compostage de quartier présente divers avantages.

- Vous valorisez collectivement des déchets qui, de la sorte, ne vont pas à l'incinérateur.
- Vous obtenez et partagez un engrais naturel, tout en évitant le recours aux engrais chimiques.
- Vous créez des liens entre les participants et de la convivialité dans le quartier.

L'ACCOMPAGNEMENT

Bruxelles Environnement vous encourage à mettre en place un compostage de quartier et vous propose une aide à différents niveaux.

- Une contribution financière pour acheter le matériel nécessaire au bon fonctionnement du site.
- Des conseils pour les différentes étapes nécessaires au démarrage du compost de quartier : démarches administratives, information des participants, etc.
- Une information expliquant les différentes étapes auxquelles il faut penser.
- Des fiches descriptives de projets de quartiers, téléchargeables sur le site Internet de Bruxelles Environnement.

UNE EXPÉRIENCE PARLANTE

WATERMAEL-BOITSFORT

A deux pas de la maison communale, le site de démonstration de compostage accueille les déchets de cuisine d'une centaine de ménages des alentours.

Ingénieur agronome et maître-composteur, Benoît Salsac, sa compagne Audrey Lefèvre et quelques amis bénévoles développent ce projet de compostage de quartier à l'aide de plusieurs modèles différents de compostières et vermicompostières.

« Nous avons installé une « poubelle compostière » en bordure du lieu, où tous les participants viennent jeter leurs déchets de cuisine. Le bac est muni d'un cadenas à code, connu de tous les adhérents au projet. Cela nous évite les dépôts sauvages qui ne seraient pas organiques ».

Benoît et ses amis reçoivent régulièrement 5 m³ de broyat (copeaux de bois) du Service Elagage de Bruxelles Environnement, qu'ils mélangent au fur et à mesure aux déchets alimentaires des ménages. Au moyen d'une brouette, ils collectent également les fruits et légumes qui ne peuvent plus être vendus aux étals du marché local.

«L'initiative fonctionne bien et tient aussi lieu d'animation conviviale dans le quartier», ajoute le maître-composteur. «Le site recueille ainsi environ 300 kg de déchets organiques par semaine (habitants+marché). Le compost qui en résulte est partiellement redistribué entre les participants et une autre portion sert aux plantations et potagers situés à proximité. Avec tous ceux qui le souhaitent, nous partageons notre expérience et notre technique de compostage ».

Le jeune ingénieur ne compte pas en rester là... «Nous accueillons de plus en plus d'émules, au point qu'il est fortement question, avec les responsables communaux, d'ouvrir un nouveau site avec beaucoup plus de compostières. Nous envisageons en outre de disposer des poubelles compostières un peu partout sur le territoire communal, et de collecter le contenu de celles-ci avec une charrette tirée par un cheval» !

Vous voulez en savoir plus sur cette initiative? Contactez les responsables du projet via info@wormsasbl.org.

D'autres expériences se développent ailleurs dans la Région, comme ci-dessous à Berchem-Sainte-Agathe.





ALLER PLUS LOIN

Décidé à vous lancer dans le compostage?

Bravo : vous ne serez pas seul à assumer cette initiative ! Différentes aides concrètes existent : infos, outils, formations, conseillers, etc. peuvent soutenir votre nouveau projet.

LES INFOS

En Région bruxelloise, la politique relative aux déchets s'inscrit dans le 4^e Plan de Gestion et de Prévention des Déchets. Vous pouvez consulter ce plan sur document.environnement.brussels.

Pour compléter vos notions sur les déchets et le compostage, voir aussi sur www.environnement.brussels/compost.

Pour savoir comment mieux gérer vos achats et accommoder vos restes, consultez notre brochure gratuite « Alimentation et environnement : 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé ». A commander auprès de Bruxelles Environnement, 02 775 75 75, ou à télécharger sur document.environnement.brussels.



LES OUTILS

Pour vous procurer du matériel de compostage (tige d'aération, broyeur, fût, etc.), consultez la liste des vendeurs sur Bruxelles.

Commandez-en un exemplaire auprès de Bruxelles Environnement : 02 775 75 75 ou téléchargez-la sur www.environnement.brussels/compost.

Plusieurs communes bruxelloises encouragent le compostage. Elles offrent des primes à l'achat d'une compostière ou vendent elles-mêmes certains modèles de fûts à prix concurrentiels.

Plusieurs communes possèdent également un site de démonstration entretenu par des maîtres-composteurs et ouvert à la belle saison. D'autres encore offrent la possibilité de se procurer du broyat (coupes d'arbres passées dans un broyeur et réduites en copeaux).

PLUS D'INFOS COMMUNALES

Pour connaître toutes les possibilités offertes par les communes bruxelloises, renseignez-vous auprès de votre administration communale ou demandez la liste des offres et services des communes auprès de Bruxelles Environnement : 02 775 75 75 ou téléchargez-le sur le site.

LES FORMATIONS

Bruxelles Environnement organise des formations courtes aux techniques du compostage et du vermicompostage. Elles sont organisées au printemps et à l'automne. En une séance théorique et pratique, vous serez familiarisé avec les différentes techniques de compostage et de vermicompostage.

Intéressé ? Il vous suffit d'envoyer vos coordonnées à l'adresse courriel info@environnement.brussels et vous serez personnellement averti des dates des prochaines séances.

LES MAÎTRES-COMPOSTEURS

Citoyens bénévoles, les maîtres-composteurs sont des interlocuteurs privilégiés qui partagent leurs connaissances et leurs expériences avec leurs voisins, dans les écoles ou encore sur des stands d'information, etc. Ils sont là pour vous donner un conseil, chercher une solution à un problème particulier, ou simplement vous expliquer à quoi ressemble un beau compost ou une vermicompostière performante.

N'hésitez pas à prendre contact avec l'un d'entre eux. Il répondra à vos nombreuses questions de « candidat composteur ».

Le Bottin des maîtres-composteurs bruxellois reprend, commune par commune, les coordonnées des maîtres-composteurs bénévoles prêts à vous conseiller.

Infos : www.environnement.brussels/compost

LES COLLECTES DE DÉCHETS VERTS

Si malgré le compostage, il arrive que vous ayez trop de déchets verts (tontes, tailles, etc.), Bruxelles Propreté organise chaque dimanche du printemps à l'automne, des collectes de déchets verts dans plusieurs communes de la Région de Bruxelles-Capitale.



CONSEIL « SANTÉ »

Les personnes dites "sensibles", telles que les enfants et les seniors, les personnes allergiques, asthmatiques ou présentant une immunodéficience, doivent prendre certaines précautions lors de la gestion des déchets organiques. L'objectif est de réduire au maximum les risques liés à l'exposition, l'inhalation ou la manipulation d'agents pathogènes libérés par ces déchets (spores de moisissures). Si vous êtes une personne sensible, adoptez les mesures suivantes.

- Disposez la compostière dans un endroit aéré (c'est surtout le cas pour les vermicompostières).
- Si vous stockez temporairement les déchets organiques dans un petit conteneur intermédiaire, avant de les déverser dans la vermicompostière ou la compostière, couvrez, videz et rincez régulièrement (au moins deux fois par semaine) celui-ci.
- Évitez de manipuler vous-même le compost.
- En cas d'allergie ou d'asthme, parlez-en à votre médecin.

Dans les autres communes, des points d'apports volontaires sont accessibles aux Bruxellois. Les communes qui disposent d'une déchetterie acceptent les déchets verts toute l'année.

Plus d'infos sur www.bruxelles-proprete.be > Vos déchets > Trier > Déchets ménagers > Vos déchets de jardin.

Rédaction : Inter-Environnement, Fade In.

Layout : Laurent Defaweux, Marianne Desager

Coordination : Mathieu Molitor

Comité de relecture : Comité Jean Pain, Catherine Maréchal, Yannic Delmotte, Vincent Gobbe, Rik De Laet, Xavier Van Roy.

Dépôt légal : D/2009/5762/11

Editeurs responsables : F. Fontaine & M. Gryseels – Avenue du Port 86C/3000 – 1000 Bruxelles

Imprimé avec de l'encre végétale sur papier recyclé

Crédit photographique (©) :
Inter-Environnement : pp. 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 20, 22 et 24, 28
Comité Jean Pain : pp. 4, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 18 et 21
Natagora : pp. 18 et 23
Bruxelles Environnement : pp. 2, 8, 20, 24 et 25
Salsac : p. 27
Getty Images : pp. 2, 5, 6, 7, 8, 10, 14, 16 et 26
Couverture : H. Ricour

Illustrations pp.7 et 8 : Carole Verbyst - JFS Production