

Aide-mémoire du Compostage domestique

Pourquoi composter ?

- ✿ Pour réduire le volume de déchets produits d'environ 30%
- ✿ Pour nourrir vos jardins et plates-bandes avec un engrais naturel
- ✿ Pour économiser
- ✿ Pour réduire la production de gaz à effet de serre

Les étapes pour composter

1. Choisir un emplacement aéré et accessible facilement.
2. Détourbez le sol à l'endroit où vous placerez le composteur.
3. Déposez en alternance les matières **Vertes** (fleurs, gazon, fruits, légumes) et les matières **Brunes** (feuilles, foin, café, pain, riz). Mélangez 2 fois plus de résidus bruns que de résidus verts.
4. À la cuisine, il est préférable de couper les gros morceaux tels que les écorces de melon ou les épis de maïs avant de les mettre dans votre composteur.
5. Humectez le tas de compost au besoin afin que le tout soit humide comme une éponge essorée. Si le compost est trop humide, ajouter des matières brunes.
6. Mélangez le compost afin d'ajouter de l'oxygène, à chaque semaine ou aux deux semaines.

Il est fortement conseillé de garder des matières brunes à proximité de votre composteur dans un bac de votre confection afin que les matières soient bien aérées.

Votre compost pourra être utilisable aux six mois ou plus, selon l'entretien que vous en ferez. Il pourra être utilisé dans votre jardin, plates-bandes ou pour votre pelouse.

Un guide détaillé sur le compostage vous sera remis lors de l'achat de votre composteur. Les bacs à compost sont disponibles au coût de 20 \$, à la municipalité de Sainte-Flavie. Pour en réserver un, communiquez avec Suzanne Landreville au 775-7050 poste 131. Pour plus d'information sur le compost, vous pouvez communiquer avec André Boulianne à la MRC de la Mitis : 775-8445.

Résidus compostables

Votre composteur travaillera mieux si vous le nourrissez de résidus Verts (riches en azote) et Bruns (riches en carbone). Voici la liste des résidus de cuisine ou de jardin Verts et Bruns qui sauront plaire à votre composteur!

Matières Vertes – Cuisine

Résidus de fruits et de légumes
Plantes d'intérieur coupées
Marc de café
Coquilles d'œuf
Sachets de thé



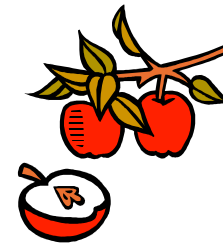
Matières Brunnes – Cuisine

Filtres à café, riz, pâtes, pain
Serviettes en papier
Essuie-tout



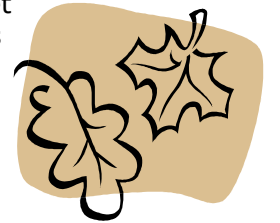
Matières Vertes – Jardin

Fleurs, légumes
Résidus de plantes et
de jardins
Branches coupées et
émiettées
Gazon coupé (petites
quantité)



Matières Brunnes – Jardin

Feuilles, paille ou foin, brindilles et
copeaux, gazon sec et
mauvaises herbes
séchées



Ne pas composter :

Viande, poisson, os
Produits laitiers
Huiles ou graisses
Sauces
Cendres
Litières
Plantes malades
Plantes matures avec graines

