

MÉMO

DU COMPOSTAGE AUTONOME EN ÉTABLISSEMENT



Communication Métropole de Lyon - 2023

MÉTROPOLE

GRAND LYON

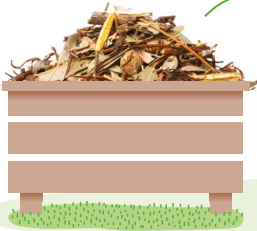
grandlyon.com/compostage

Comment trier et recycler ses déchets alimentaires* ? Comment entretenir et faire mûrir le compost ? Voici toutes les réponses !

Le site de compostage

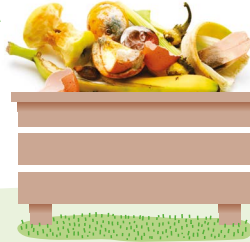
Les bacs de compostage

**Le bac de réserve
de matières sèches**



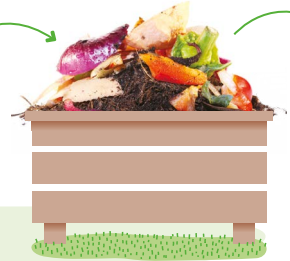
Ce bac est rempli de broyat de bois défilbré (min 80%), de feuilles mortes ou de copeaux de rabotage, permettant d'aérer et de structurer le compost.

**Le bac
de remplissage**



Ce bac est destiné à accueillir les déchets alimentaires* d'établissement.

**Le bac
de maturation**



Ce bac est destiné à accueillir le compost en cours pour qu'il mûrisse.

Le couloir de maturation (si nécessaire)

**Le compost
en maturation**



**Le compost
semi-mûr**



**Le compost
mûr**



Le couloir de maturation permet d'achever la transformation des apports en compost mûr, que l'on récupèrera après 9 mois de travail des décomposeurs.

Des bacs à compost ont été installés dans votre établissement.

Correctement utilisés, ils vont permettre de transformer en quelques mois les déchets alimentaires* en un compost 100% organique, comme le ferait la nature. Cet engrais naturel est utilisable pour toutes les plantations de votre établissement.

Les déchets alimentaires*

	Les fruits et légumes crus
	Les crudités, même avec de la sauce
	Les peaux de melon, de pastèque, de courge, les noyaux et les pépins
	Les légumes cuits*
	Les féculents*
	Les coquilles d'œufs
	Le marc de café et les filtres, les sachets de thé en papier
	Les essuie-tout, les serviettes en papier

Les déchets interdits

	Les viandes
	Les poissons et fruits de mer
	Le pain
	Les produits laitiers
	Les œufs

* en fonction des consignes de compostage appliquées dans votre établissement

Les étapes



Tous les jours, l'apport des déchets alimentaires *

- Déposez les apports triés dans le bac de remplissage en les étalant.
- Saupoudrez de la matière sèche sur les apports (environ 0,5 volume de matière sèche pour 1 volume de restes). Faites attention à bien recouvrir les fruits sucrés.

Temps nécessaire :

10 MN POUR UNE PERSONNE



Chaque semaine, le brassage

Toutes les fins de semaine, un brassage superficiel à la fourche doit être réalisé pour bien homogénéiser le mélange. Pour bien aérer le compost :

- Mélangez seulement les apports de la semaine (maxi 20 cm).
- Dispersez les éventuels amas formés.
- Rajoutez de la matière sèche si le mélange est trop humide.

Temps nécessaire :

5 MN POUR UNE PERSONNE



Transfert du compost d'un bac à un

du compostage



Tous les 2 à 4 mois, le transfert des bacs

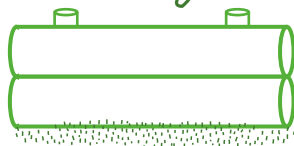
Lorsque le bac de remplissage est plein, il faut le vider dans le bac de maturation.

Par cette opération vous :

- Libérez de la place dans le bac de remplissage, car les apports doivent toujours être déposés dans le même bac pour éviter les erreurs.
- Aérez tout le mélange pour relancer la décomposition.
- Dispersez les éventuels amas compacts formés par le tassement.
- N'hésitez pas à ajuster l'humidité si besoin.

Temps nécessaire :

30 MN POUR 2 PERSONNES



Après quelques mois, le couloir de maturation

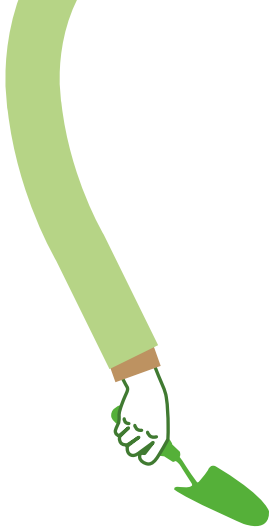
Le couloir de maturation permet :

- D'entreposer le contenu déjà très modifié du bac de maturation, lorsque celui-ci est plein. Le compost sera ensuite déplacé le long du couloir en fonction de son évolution et des besoins de place dans le bac de maturation.
- D'achever l'évolution du compost. Ainsi, le bac de maturation devenu vide, permet le transfert des matières, depuis le bac de remplissage vers le bac de maturation, pour un nouveau cycle.

Il faut être deux. La première personne transfère à la fourche le contenu du bac de remplissage dans le bac de maturation. La seconde se positionne sur le bord du bac de maturation. Son rôle consiste à disperser les amas et à aérer le mélange. Une couche de quelques

centimètres sera laissée au fond du bac de remplissage afin de maintenir un lit de bactéries et de décomposeurs pour relancer rapidement le processus de compostage. Le principe est le même pour les transferts d'un bac à l'autre, dans le couloir de maturation.

autre, comment procéder ?



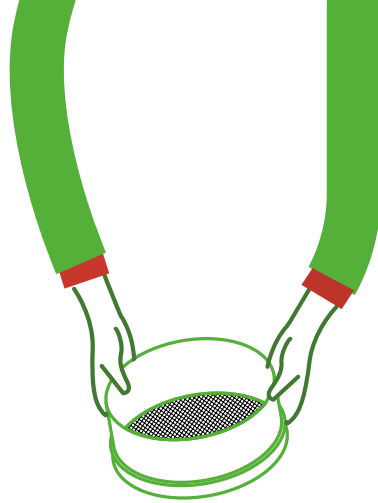
Tous les ans, récolte du compost mûr

Un compost est mûr quand :

- Il est âgé au minimum de 6 à 9 mois.
- Tout est décomposé sauf les gromorceaux de bois et les noyaux.
- Sa structure est grumeleuse et sa couleur brun foncé.
- Il n'y a presque plus de décomposeurs (sauf les larves de Cétoine).

Mon compost est-il mûr ?

Un bon moyen pour savoir si le compost est mûr, c'est de faire le test du cresson. En effet, les graines de cresson sont extrêmement sensibles et ne poussent que si le compost est vraiment mûr. Plantez quelques graines dans un pot rempli de compost, arrosez et vérifiez au bout de quelques jours la bonne germination et la pousse des plantules. Si la plante se développe, le compost peut être utilisé pour les plantations qui n'acceptent que du compost mûr.



Le tamisage du compost mûr

Une fois mûr, le compost pourra être tamisé afin de retirer les éléments grossiers non décomposés (morceaux de bois, noyaux...). Ces éléments, appelés refus de tamisage, seront réintégrés au bac de remplissage, pour finir leur décomposition.

Il peut être utilisé comme paillage sur une terre nue à l'automne. Sa décomposition nourrira la terre tout au long de l'hiver.

Quels sont les indicateurs d'une activité normale ?

Le compost fume

La montée en température est due à l'activité bactérienne, le centre du bac peut atteindre 70° C.

Présence de décomposeurs

Le processus de décomposition est effectué par des micro-organismes (bactéries, champignons, actinomycètes...) et par des macro-organismes (insectes, vers, larves, cloportes...).

Un problème / Une solution

Des mauvaises odeurs	<p>Le compost est trop humide, il y a formation de zones compactées. Le brassage hebdomadaire n'est pas réalisé correctement.</p> <p>Que faire ? Rajouter de la matière sèche, disperser les amas et bien mélanger; bien faire attention aux gestes de base et au brassage hebdomadaire.</p>
Une prolifération de moucheron	<p>Le compost est trop humide ou la surface est mal recouverte, surtout s'il y a des fruits.</p> <p>Que faire ? Rajouter de la matière sèche, brasser le tout, terminer l'opération en rajoutant une couche de 1 cm de broyat de bois pour limiter l'attractivité du mélange et les possibilités d'accès aux fruits pour les insectes. Bien enfouir les restes de fruits sur les prochains apports.</p>
Pas de décomposition et présence de moisissures blanches	<p>Le compost est trop sec.</p> <p>Que faire ? Diminuer les apports en matière sèche chaque jour, arroser avec 2 ou 3 arrosoirs d'eau, ou laisser le couvercle ouvert en cas de pluie.</p>
La présence de rongeurs	<p>Souvent attirés au début de l'hiver, quand la nourriture se raréfie.</p> <p>Que faire ? Mettre du grillage au fond du bac de remplissage. Par mesure de prévention, il vaut mieux l'installer dès la mise en place du site.</p>

Métropole de Lyon

20, rue du Lac

CS 33569 - 69505 Lyon

Cedex 03

Tél: 04 78 63 40 40

grandlyon.com/compostage

