



FAQ

Association Les Compostiers

10bis rue Jangot 69007 LYON

Tel : 07 60 04 13 77

E-mail : contact@lescompostiers.org

www.lescompostiers.org

Les questions fréquentes que l'on peut vous poser lors d'une permanence.



POURQUOI LES SITES DE COMPOSTAGE DE QUARTIER NE SONT PAS OUVERT EN CONTINU ?

Tout d'abord, les composteurs de quartier sont installés sur des espaces publics et l'accès à ces terrains pour y installer les composteurs se fait à la condition que ces lieux soit gérés par des bénévoles dans le cadre de permanences. C'est une caution souvent exigée par les mairies à qui appartient le foncier.

Ensuite, si le site était ouvert en continu il y aurait beaucoup d'apports de déchets, car le système serait très peu contraignant (un peu comme la poubelle d'ordures ménagères que l'on sort dans sa rue sans savoir ce qu'elle devient ;-), risquant de faire dysfonctionner les composteurs et de créer des nuisances. Les permanences sont un bon moyen de s'assurer d'un suivi hebdomadaire et d'une bonne dégradation des épiluchures.

Enfin, le compostage n'a pas pour unique vocation de gérer des flux de déchets mais aussi d'être un vecteur, un moyen de rencontre entre les habitants d'un même quartier, ce qui est possible grâce au système de permanences !

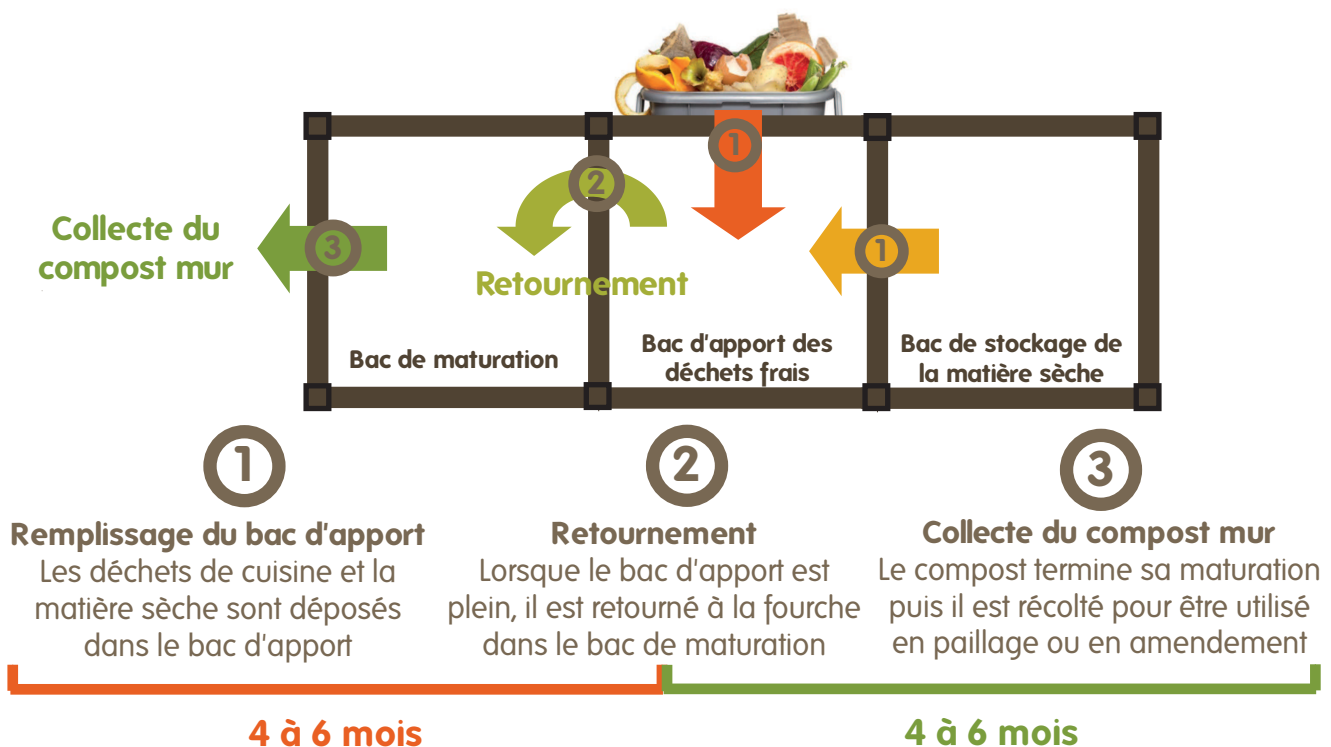
Vous continuez à trouver qu'il y a trop peu de créneaux où vous pouvez aller déposer vos déchets ? N'hésitez pas à vous proposer pour 'ouvrir' d'autres permanences sur votre site de compostage.

POURQUOI LES SITES DE COMPOSTAGE DE QUARTIER SONT LIMITES A 70 FOYERS ?

Un composteur d'1,5 m³ peut contenir une quantité de déchets définie pour que le processus de compostage ait le temps de se réaliser convenablement. C'est pourquoi, seulement l'équivalent de 70 foyers peuvent apporter leurs déchets sur un composteur de quartier. Multiplions les composteurs pour un accès au plus grand nombre !

LES GRANDES ETAPES DU COMPOSTAGE (cf. schéma ci-dessous)

1. Remplissage du bac d'apport et brassages réguliers en surface (sur une hauteur de fourche) pour éviter la formation de « galettes de fermentation »
2. Retournement de l'ensemble du tas au bout de 4 à 6 mois et le laisser mûrir
3. Collecte du compost mûr au bout de 8-10 mois





FAQ

Association Les Compostiers

10bis rue Jangot 69007 LYON

Tel : 07 60 04 13 77

E-mail : contact@lescompostiers.org

www.lescompostiers.org

Les questions fréquentes que l'on peut vous poser lors d'une permanence.



MON COMPOST SENS MAUVAIS, QUE FAIRE ?

Les mauvaises odeurs qui émanent de votre composteur peuvent être liées à différents facteurs :

Votre compost est trop humide : Ajouter des matières sèches et brunes, tels que des feuilles mortes, du broyat de bois, des copeaux épais ...

Il n'y a pas assez de circulation d'air : Brasser le tas de compost à la fourche et casser les 'galettes' de fermentation. Ajouter aussi de la matière structurante comme du broyat de bois qui va permettre à l'air de circuler facilement dans le compost.

Votre compost est trop riche en azote : Ajouter de la matière carbonée (broyat, feuilles mortes..) afin de retrouver le bon rapport C/N. Dans tous les cas, un problème d'odeur est liée à un trop faible taux d'oxygène dans le tas de compost qui va entraîner une fermentation des déchets.

QUID DES AGRUMES ?

Contrairement à ce qui est dit dans beaucoup de sites, les agrumes peuvent être mis dans le composteur. Comme tous les fruits, ils sont biodégradables et donc compostables. Ils vont cependant mettre un peu plus de temps à se dégrader à cause des Composés Organiques Volatiles (COV) contenus dans leur peau et de leur acidité mais il ne résisteront pas à l'action des bactéries et de la chaleur qui finiront pas les décomposer.

Pour faciliter leur compostage, il faut veiller à les couper finement et faire attention à ne pas en mettre en trop grande quantité ... le compost est encore et toujours une histoire d'équilibre !

NB: On dit aussi de ne pas les mettre à cause des traitements chimiques qu'ils subissent. Mais, les fruits les plus traités sont les pommes avec plus de 12 passages phytosanitaires par ans. Et dites vous que ces fruits traités vous les avez mangés avant de les composter...

MON COMPOST NE SEMBLE PAS DEMARRER, POURQUOI ?

Le tas est trop sec : il faut y rajouter de l'eau avec un arrosoir et une poire pour que l'eau se diffuse bien. La bonne humidité se contrôle à la main : prendre une poignée de compost et la presser. Le compost doit rester compacté, et colorer un peu la main. S'il y a de l'eau qui goutte il est trop humide et s'il ne se compacte pas il est trop sec.

Le tas est trop petit : le compostage se fait d'autant plus rapidement quand la taille du tas est importante. Les bactéries, présentes en plus grand nombre vont produire plus de chaleur qui va moins se dissiper que dans un petit tas ; c'est ce que l'on appelle « l'effet masse » du compost. Dans ce cas, apportez des déchets de jardin dans votre tas de compost tout en faisant attention au rapport C/N.

Le compost est trop riche en matière carbonée : Votre tas comprend trop de déchets carbonés qui mettent plus longtemps à se décomposer. Rajoutez des matières vertes humides et sèches afin de donner du volume et d'apporter les conditions au développement des bactéries.

QUAND EST-CE QUE LE COMPOST EST MUR ?

Un compost prêt à être utilisé est avant tout caractérisé par un aspect homogène, une couleur sombre (brun foncé), une structure grumeleuse, fine, friable et une agréable odeur de sous bois.

