



MINI-
GUIDE

COMPOSTAGE DOMESTIQUE

POURQUOI FAIRE DU COMPOST ?

Faire du compost est une façon simple et pratique de gérer vos résidus de jardins, vos feuilles mortes et vos résidus de fruits et légumes. En plus d'être facile, le compostage domestique permet de générer des économies pour vous et votre municipalité en réduisant les quantités de déchets envoyées à l'enfouissement et les coûts qui y sont associés.

Le compostage est aussi bon pour l'environnement. En effet, l'enfouissement des résidus alimentaires et des résidus verts génère d'importantes quantités de gaz à effet de serre et remplit inutilement nos sites d'enfouissement. À l'inverse, en compostant ces matières et en utilisant le compost que vous produirez, vous améliorerez la santé et la fertilité de votre sol, ce qui favorisera la croissance de vos plantes. Cela permet également de boucler la boucle du cycle naturel du retour au sol de la matière organique. Tout ça à partir de vos déchets !

Le compostage est un procédé de recyclage biologique naturel. Les microorganismes utilisent de l'oxygène pour transformer les matières organiques en un produit riche en composés humiques et stable: le compost.

Faites d'une pierre deux coups en compostant vos matières organiques chez vous !



Dites « Oui, dans ma cour ! » et vous verrez les bénéfices de l'utilisation de compost dans vos platebandes, votre potager et sur votre gazon à coût nul en plus de poser un geste concret pour la planète.

LES AVANTAGES DU COMPOST



Ajouter du compost dans votre jardin, ou sur votre terrain, améliore la structure du sol, ce qui favorise le drainage de l'eau de pluie, l'aération du sol et la croissance des plantes. En plus, le compost offre un apport prolongé d'éléments nutritifs pour les végétaux et peut servir de barrière aux indésirables, comme de petits insectes nuisibles ou certaines maladies.

Qui a dit que l'herbe était toujours plus verte chez le voisin?

OÙ METTRE VOTRE COMPOSTEUR ?

Idéalement, choisissez un endroit bien drainé, semi-ombragé et où il sera possible d'y apporter de l'eau en cas de besoin.

Optez pour un emplacement qui sera accessible toute l'année... même en hiver ! Bien que le processus de compostage ralentisse considérablement pendant la saison froide, il est possible de continuer à y accumuler des matières. L'activité reprendra au printemps à la suite d'un bon retournement des matières et, au besoin, de l'ajout de matières brunes.

Vous avez trouvé l'endroit idéal ? Pour vous lancer, placez une mince couche de brindilles, de copeaux de bois ou des feuilles au fond du composteur pour favoriser l'aération et le drainage, puis suivez la recette ! Si vous disposez d'un composteur rotatif, cette étape n'est pas nécessaire.

LA RECETTE

Pour obtenir un compost de qualité, il faut avoir un équilibre entre les matières carbonées (comme les feuilles mortes) et les matières azotées (comme les résidus alimentaires).

Bonne nouvelle: on trouve tous les ingrédients dans la cuisine et le jardin !

1 Déposez vos matières azotées végétales comme les résidus alimentaires dans votre composteur



2 Ajoutez-y le double, en volume, de feuilles mortes ou autres matières riches en carbone comme de la paille ou du bran de scie



3 Brassez à l'occasion à l'aide d'une fourche ou d'un autre outil pour l'aérer et laissez reposer.

La matière se transforme en compost grâce au travail des microorganismes et des invertébrés du sol. Assurez-vous qu'ils ont assez d'air et d'eau (mais pas trop) pour faire leur travail !

Après environ 1 an, vous obtiendrez du compost, un produit brun foncé qui a l'odeur et l'apparence d'un terreau, pour enrichir vos platebandes ou votre gazon.



QUOI METTRE DANS VOTRE COMPOSTEUR DOMESTIQUE ?

PROVENANCE	MATIÈRES COMPATIBLES AVEC VOTRE COMPOSTEUR	MATIÈRES VERTES (AZOTÉES) OU BRUNES (CARBONÉES)	TRUCS ET ASTUCES
DANS LA CUISINE ET LA MAISON 	Restes de fruits et de légumes (ex. pelures de bananes, cœurs de pommes, épluchures de pommes de terre, etc.)	●	Cuits, crus et même périmés, tous les résidus de source végétale peuvent être compostés ! Évitez les écorces d'agrumes en trop grande quantité ainsi que les restes de repas qui contiennent de la viande, du poisson ou des produits laitiers.
	Pâtes alimentaires (sans sauce), céréales (sans lait), pain, craquelins et riz	●	Ne craignez pas les moisissures, elles participeront au processus de biodégradation !
	Marc de café et feuilles de thé	●	Il n'est pas nécessaire de retirer le papier filtre ou les sachets de thé de fibre naturelle.
	Écales de noix (ex. graines de tournesol)	●	Évitez les noyaux durs comme les noyaux de pêches ou d'avocats qui prennent trop de temps à composter.
	Coquilles d'œufs	—	Mais pas l'œuf en entier ! Idéalement en petites quantités et broyées à l'aide de vos mains.
	Papiers essuie-tout, serviettes de table en papier et papier journal déchiqueté	●	Le papier journal peut être une bonne source de carbone, mais il est plus avantageux de le recycler. Évitez les papiers glacés ou cirés.
	Plantes d'intérieur fanées ou mortes	●	Avec la terre, mais sans le pot ! 😊
	Cendres de bois de foyer refroidies ou de charbon de bois dur	—	En petites quantités seulement, mais il est préférable de les épandre directement au sol.
DANS LA COUR ET LE JARDIN 	Rognures de gazon	●	Il vaut toujours mieux pratiquer l'herbicyclage et laisser les rognures au sol. Si vous en avez en trop grande quantité, laissez-les sécher avant de les placer au composteur.
	Résidus de jardin	●	Incluant les résidus de taille des végétaux, les mauvaises herbes non montées en graine, les plantes fanées ou mortes, les fleurs séchées, etc.
	Feuilles mortes	●	Les aiguilles de conifères, les feuilles de rhubarbe, de chêne et de noyer en trop grande quantité devraient être évitées.
SI DISPONIBLE À PROXIMITÉ	Paille Bran de scie et copeaux de bois	●	La paille, le bran de scie et les copeaux de bois non traité sont d'excellents apports en carbone.

QUOI ÉVITER ?



La température ne s'élève pas suffisamment dans un composteur domestique pour éliminer les pathogènes comme les salmonelles, contrairement au compostage dans un site industriel. C'est pourquoi certaines matières sont à proscrire. De plus, les rongeurs, rats, souris et mouffettes sont surtout attirés par les résidus de viande et de matières grasses comme le fromage et les produits laitiers. Évitez de leur servir un festin et vous éviterez les animaux indésirables.

MATIÈRES À ÉVITER OU À PROSCRIRE

- Résidus d'origine animale comme les produits laitiers, la viande et le poisson*
- Os, arêtes de poisson et coquilles de mollusques et carapaces de crustacés*
- Matières grasses (huiles végétales, mayonnaise, sauce à salade)*
- Plantes ou feuillage malade
- Mauvaises herbes montées en graine ou rampantes
- Excréments humains ou d'animaux
- Bois traité
- Matériaux contaminés avec des pesticides ou des produits dangereux
- Briquettes de barbecue qui contiennent des produits chimiques

* Ces matières peuvent généralement être placées dans votre bac brun ou déposées à un site d'apport volontaire. Consultez l'application **Ça va où?** ou encore le site Internet de votre municipalité.

À CHAQUE PROBLÈME... UNE SOLUTION !

→ TROP SEC ?

Arrosez-le ou retirez le couvercle lors d'une faible pluie ou Ajoutez des matières vertes

→ TROP HUMIDE ?

Ajoutez des matières brunes (sèches) et brassez

→ MAUVAISES ODEURS ?

Ajoutez des matières brunes (sèches) et brassez

→ PRÉSENCE DE MOUCHES ?

Couvrez les résidus alimentaires avec du papier journal, des feuilles mortes, de la paille, du bran de scie ou de la terre

→ MATIÈRES TROP COMPACTES ?

Ajoutez des matières grossières (copeaux) et brassez



Des questions ?

Communiquez avec nous par téléphone au 418-424-3321 ou bien par courriel : info@saintjacquesdeleeds.ca