



Mon référent de site

Il assure le bon fonctionnement du site, prévient des difficultés éventuelles (odeurs, mauvais apports...), répond aux questions et est un parfait relais avec le SICTOM Sud-Allier.

Un (ou des) voisins est (sont) volontaire(s) pour devenir référent(s) de notre site de compostage partagé :



Mon référent au SICTOM Sud-Allier

Il assure un suivi ponctuel du fonctionnement du site de compostage partagé et un accompagnement des usagers. Il fournit également le matériel nécessaire et la documentation.



SICTOM Sud-Allier - 10 rue des Bouillots 03500 BAYET
04.70.45.51.67 - www.sictomsudallier.fr



Composter
ses déchets de cuisine
à côté de chez soi,
c'est possible !

Le compostage partagé

Mode d'emploi



Janvier 2021

Pourquoi composter ?

Ecologique

Le compostage limite la quantité de déchets, améliore la fertilité et la structure des sols.

Economique

Le compost est un engrais naturel et gratuit.

Social

Le compostage partagé permet de rapprocher les gens et ainsi tisser des liens sociaux.

Sur le site de compostage partagé, qu'est-ce que je trouve ?

1 composteur d'apports
pour déposer les déchets organiques

1 bac de broyat
pour la réserve de matières sèches

1 aérateur
pour mélanger les déchets

1 bac de maturation



Que dois-je faire ?

1. Stocker

mes épluchures dans le bio seau et les déposer dans le composteur

1

Grâce à mon bioseau, je dépose mes déchets organiques



2. Aérer

en mélangeant les déchets avec la couche de broyat précédente

2

Je mélange en surface pour aérer avec l'outil à disposition



3. Recouvrir

complètement avec le broyat, on ne doit plus voir les déchets

3

Pour un bioseau vidé, je recouvre le tas avec la même quantité de broyat



Pensez à vider votre bioseau 1 fois par semaine pour éviter les odeurs ! 

JE COMPOSTE :



Epluchures de fruits et légumes, marc de café, filtres, sachets de thé, coquilles d'œufs, feuilles d'essuie-tout, feuilles mortes, copeaux/sciure de bois, cendres, fleurs fanées

Lorsqu'il prend un aspect de terreau, le compost est utilisable après un cycle de maturation compris entre 9 à 18 mois.



Les interdits

Restes de viande et poisson
Coquillages et crustacés
Litière pour animaux
Laitages
Friture et sauces
Plastique, métal, verre, textile
Couches