



FICHE TECHNIQUE 4

Les déchets compostables... ou pas !

50%

Matières sèches

Riches en carbone, elles sont sèches et rigides

Papiers et cartons

- Essuie-tout, serviettes, mouchoirs en papier
- Carton brun sans colle (ex : boîte d'œuf, rouleau de papier toilette)

Résidus de cuisine

- Coquilles d'œufs écrasées
- Coques de fruits secs
- Gros noyaux
- Coquilles, coquillage

Résidus de jardin

- Feuilles mortes
- Brindilles, paille et petits branchages
- Copeaux et écorces
- Coupes de résineux et de thuya

50%

Matières humides

Riches en azote, elles sont fraîches et gorgées d'eau

Restes de cuisine

- Fruits et légumes abîmés
- Epluchures, trognons
- Peaux d'agrumes (coupées en morceaux)

Restes de repas

- Restes alimentaires crus ou cuits, sucrés ou salés
- Croûtes de fromage
- Restes de viandes et de poissons (pour les non-novices en compostage)
- Marc de café, feuilles infusées

Résidus de jardin

- Fleurs fanées
- Tontes de gazon (à laisser sécher en tas avant de l'incorporer petit à petit dans le composteur)

Les gestes à adopter !

- ✓ J'alterne les matières sèches et humides
- ✓ J'enlève les étiquettes collées sur mes fruits et légumes
- ✓ Pour une décomposition plus rapide, avant tout dépôt dans le composteur, je coupe les déchets en morceaux, je broie les branchages, je concasse les coquilles et noyaux.

Matières à éviter

Restes de cuisine

- Os, arrêtes, crustacés
- Graisses animales et végétales

Restes de jardin

- Herbes montées en graines

Autres déchets

- Papiers imprimés en couleur, journaux

Déchets non compostables

Déchets non-alimentaires

- Litières
- Excréments d'animaux
- Verre, métal, plastique
- Poussières, graviers, charbon, cendres

