



FICHE TECHNIQUE 1

Valoriser mes déchets de cuisine et de jardin : pourquoi c'est bien ?

J'évite que mes déchets biodégradables soient incinérés, je nourris mon jardin et mes jardinières avec le compost produit (plus besoin d'acheter du terreau), je diminue mes passages en déchèterie...

Bref, en valorisant mes déchets végétaux et de cuisine, je gagne du temps et je fais des économies !

1/3

Les biodéchets représentent 1/3 de nos poubelles et sont composés à 80% d'eau !

Le compostage, c'est quoi ?

Un **procédé naturel**⁽¹⁾ qui transforme et décompose les matières organiques (fleurs, feuilles, épluchures...) en un riche fertilisant naturel et prêt à l'emploi : l'humus (plus connu sous le nom de « compost »).

Et tout cela grâce à quoi ? A la présence d'air, d'organismes vivants (vers de terre, champignons...) et à l'apport de ces matières biodégradables.

(1) processus de décomposition au verso



Valoriser mes déchets de cuisine et de jardin : pourquoi c'est bien ?

LE PROCESSUS DE COMPOSTAGE

Phase 1 : la fermentation

Les déchets organiques sont dégradés par les bactéries qui digèrent en libérant de la chaleur. Cette chaleur peut atteindre jusqu'à 60°C.

Il est donc important de surveiller l'humidité et l'aération.



Phase 2 : la dégradation

Une fois la fermentation terminée, les bactéries disparaissent. La température diminue.

Apparaissent alors des champignons microscopiques qui vont se nourrir des matières présentes dans le composteur. Durant cette phase, les insectes font également leur apparition.

Par digestion, les champignons et les insectes découpent la matière organique en petits morceaux. Les déjections de cette faune viennent enrichir le compost en éléments nutritifs.

Ils ont absolument besoin d'oxygène pour rester actifs, d'où la nécessité de bien brasser son composteur une fois par mois.



Phase 3 : la maturation

Au bout de 6 à 9 mois, les premiers déchets organiques mis dans le composteur sont tous digérés et transformés en compost. Les être vivants le désertent alors pour aller chercher de la nourriture au niveau supérieur.

Seules vont rester les larves de cétoines dorées qui grandissent dans le compost mûr ainsi que quelques rares vers. Le compost mûr peut être utilisé au jardin, tamisé ou non.



Attention : ne pas confondre les larves de cétoine dorée et les larves de hanneton !

Les larves de cétoine dorée, également appelées "hanneton des roses" ne font pas de dégât contrairement à celles du hanneton. Comment les distinguer ?

- la larve de hanneton a une grosse tête avec des mandibules et une extrémité arrière plus petite alors que la larve de cétoine dorée a une petite tête et une extrémité arrière plus imposante.
- la larve de hanneton est plus jaunâtre que la larve de cétoine dorée qui est plus grisâtre.
- la larve du hanneton est lisse alors que la larve de cétoine est velue.
- la larve de hanneton a des pattes plus longues que celles de la larve de cétoine dorée qui sont insignifiantes.