

Le compost, c'est magique !

Quel dommage de jeter à la poubelle les restes de fruits, de légumes, les coquilles d'œufs, les feuilles mortes... Car tous les déchets qui proviennent de la nature, appelés biodéchets, peuvent être recyclés dans un composteur.

Une incroyable machine à digérer les déchets de la cuisine et du jardin

Étape 1 Et hop, direction le composteur

On peut déposer **presque tous les déchets de la cuisine et du jardin** dans cette grosse boîte spéciale :

- Croûtes de fromage, coquilles d'œufs, restes de fruits, de légumes, de café, de thé, de riz, de pâtes...
- Feuilles mortes, herbes coupées, fleurs fanées...
- Serviettes en papier, rouleaux de papier toilette en morceaux...

Étape 2 Les bactéries se régalent

Les bactéries sont les premières à passer à table. Une fois dans le composteur, **ces minuscules êtres vivants font un festin de tout ce qu'ils trouvent**. Et comme ils se reproduisent très vite, ils sont bientôt des milliards. Ça boulotte, et ça grouille tellement là-dedans qu'il se dégage de la chaleur. Ça fume !

Étape 3 D'autres gourmands passent à l'action

Après quelques semaines, la température baisse. **Plein de petits animaux s'invitent alors dans cette sorte d'hôtel-restaurant 3 étoiles** : mille-pattes, araignées, vers de compost, fourmis... Bien au chaud, ils y font leurs bébés et se nourrissent des déchets qu'ils déchiquettent à leur façon.

Étape 4 Mission accomplie : le compost est prêt

Après quelques mois, tous les déchets ont été mangés, digérés et rejetés sous forme de crottes. Le contenu a **pris l'aspect d'une matière brune qui sent bon la forêt**. C'est le compost.

Faire un compost, c'est une supée idée

1. PARCE QUE ÇA NOURRIT LES PLANTES ET LA TERRE

Le compost donne un excellent engrais, meilleur que celui qu'on trouve en magasin.



2. PARCE QUE ÇA RÉDUIT LE POIDS DES POUBELLES

Un Français produit chaque année 83 kilos de déchets alimentaires. Si on met ces déchets dans un composteur, on réduit donc beaucoup le poids de nos poubelles.



Moins de poubelles, c'est moins d'énergie consommée...

Beaucoup de déchets sont brûlés dans des usines spéciales. Or, comme une grande quantité de biodéchets sont presque entièrement constitués d'eau, il faut beaucoup d'énergie pour réussir à les brûler. C'est du gaspillage.

→ En triant les déchets de la cuisine et du jardin, on consomme moins d'énergie pour les transporter et les détruire. En plus, on préserve l'air !

POURQUOI EN PARLER ?

Depuis le 1^{er} janvier 2024, les villes et villages doivent encourager le recyclage des déchets venant de la nature. Par exemple : en installant des composteurs, des sortes de boîtes où l'on dépose ces types de déchets.



Les bons conseils pour un bon compost



ON NE MET PAS TOUT

Pour obtenir un beau compost, il faut limiter certains déchets.

Pas trop → La viande, le poisson, le pain et l'herbe coupée doivent être mis en petite quantité dans le composteur.

Pas du tout → Ne jamais mettre la litière pour chat, qui contient des microbes. Éviter les coquilles d'huîtres, trop longues à se dégrader.

NI TROP MOUX NI TROP SEC

Les êtres vivants présents dans le composteur ont besoin d'eau, d'air et de nourriture. Il faut donc leur donner 2 types de déchets à grignoter :

• **Des déchets humides et mous**, car ils apportent de l'eau. Exemples : épluchures, trognons, herbe fraîche...



• **Des déchets secs et durs**, car ils laissent de l'espace entre eux, et permettent donc à l'air de circuler. Exemples : brindilles, coquilles de noix...



PATIENCE

Il faut attendre au moins 6 mois avant d'obtenir du compost. En général, on le sort de sa boîte par une petite trappe, en bas du composteur.

