

## Conditions pour un bon compost



Aérer 1 fois par mois minimum : présence d'air (pour les bactéries/ champignons et décomposeurs)

Entreposer à l'ombre

Présence d'humidité pour développer des micro-organismes et des champignons pour une meilleure décomposition

Température entre 15°C et 25°C pour un compostage optimal

6 mois après on obtient un super compost !



# Compost

Le compost est un processus biologique qui permet la dégradation de matières organiques par des êtres vivants en matières premières riches en nutriments et fertile. Une fois "mur" le compost est l'un des meilleurs engrais naturel !



## Entretien pour un super compost



Respecter les couches en lasagne :

- Couches de matières sèches ou carbonées (petite branche, paille, carton, copeaux de bois, coquille d'oeufs, journal, cendres...)
- Couches de matières humides ou azotées (feuilles, tonte, déchets cuisine...)



## Que mettre dans mon compost ?



- Épluchures de légumes et de fruits
- Feuilles mortes, pelouse sèche, petit bois
- Pain rassis
- Déchets verts (taille des plantes vertes, fleurs fanées, pelouse)
- Journaux, cartons
- Marc de café  
Et on peut même mettre le filtre !
- Cendres de bois
- Boîte à oeufs
- Aliments moisis



- Agrumes  
Très riches en acides, on les met en très petites quantités
- Fientes de poule  
En petite quantité car elles sont très riches en azote
- Sachet de thé  
Oui, mais en s'assurant qu'il n'y ait pas de micro plastique ni d'agrafe
- Noyaux, coquilles de fruits secs, carcasses de fruits de mer, coquilles d'oeufs  
Oui mais broyés pour accélérer leur décomposition
- Épluchures de poireau, oignons, ail, échalotte  
Oui mais en petite quantité
- Peau d'avocat broyée  
En petite quantité



- Huile, graisse
- Petits os
- Litière et fientes d'animaux
- Mouchoirs
- V viande, poisson, laitage (crû ou cuit)
- Reste repas (non) assaisonnés
- Croûtes de fromage  
Tout cela peut provoquer de mauvaises odeurs et attirer les nuisibles
- Plastique, canette, chewing-gum, mégots Surtout pas !