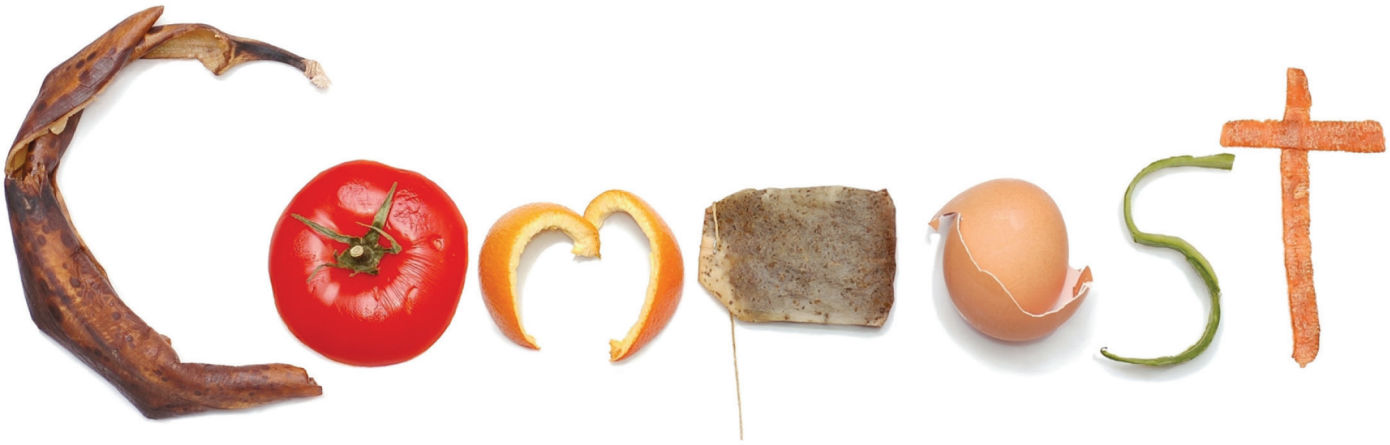

Les déchets compostables :

- **Epluchures de tous fruits et légumes, y compris les agrumes, parties abîmées** (sans les étiquettes)
- **Marc de café avec ou sans filtre et thé, y compris sachet en papier**
- **Restes de pain, croûtes de fromage, restes de repas**
- **Coquilles d'œufs, de noix, d'arachides, de moules, et les os…**
- **Bouquets de fleurs et plantes d'appartement (10 cm maximum)**
- **Sciure** (en petites quantités) **et copeaux de bois**
- **Papiers usagés de type «essuie-tout» blanc, mouchoirs**
- **Cheveux, poils, plumes, en petites quantités**
- **Tonte de pelouse,** en petites quantités et mélangée à d'autres déchets

Les indésirables :

- **Morceaux de viandes et poissons**
- **Litières pour chat et déjections d'animaux carnivores**
- **Couches-culottes**
- **Poussières des sacs d'aspirateur et balayures.**
- **Papier glacé et bouchons en liège**
- **Matières synthétiques (plastiques, tissus) et métal**

LE TOUVET GRESIVAUDAN

PLAN CLIMAT ÉNERGIE Le TOUVET

Le GRÉSIVAUDAN COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

isère LE DÉPARTEMENT

Je composte, tu compostes, Le Touvet composte

Pourquoi composter ?

Chaque famille produit environ 5 à 6 kg/semaine de déchets de cuisine (soit 1/3 de la poubelle) qui ne sont pas valorisés. Leur traitement a un coût pour les collectivités et génère des pollutions (transport, dioxine à l'incinération). Au lieu d'alourdir et d'humidifier le sac poubelle, ces déchets peuvent être transformés en compost, véritable fertilisant pour les plantes et structurant pour le sol.
Liste des déchets compostables au dos.

Comment composter ?

Collectez vos déchets de cuisine compostables, en respectant les consignes données au dos de ce document.
Une ou plusieurs fois par semaine vous les verserez dans votre bac à compost en prenant soin de les étaler uniformément et de les recouvrir de matière sèche (feuilles, broyat de bois, gazon séché en foin). L'apport de matières sèches permet de bien aérer le contenu de votre bac, et d'assurer une décomposition rapide, sans odeur ni nuisance. Deux fois par mois brassez à la fourche sur toute la surface du bac, uniformément, en prenant garde de disperser les mottes éventuelles et de bien mélanger matière sèche et matière compostable.
Lorsque votre bac est rempli, condamnez le et laissez mûrir votre compost pendant 6 à 9 mois. Il est temps de démarrer un autre compost dans un autre bac.
Au bout de cette période vous allez pouvoir récolter dans le 1er bac votre compost mûr, après avoir tamisé son contenu. Les rejets après tamisage pourront être replacé dans le compost en cours (certains déchets compostables particulièrement résistants se dégradent sur plusieurs cycles).
Bon jardinage !

Le broyat de bois, amis des jardiniers

Le broyat de bois est indispensable au compostage :
Pour une bonne dégradation des matériaux constituant le compost, il faut s'assurer de la diversité des matériaux utilisés, d'une bonne aération et du maintien d'une légère humidité. Le broyat de branches fait partie des constituants essentiels du compostage.
Mais il est aussi l'allié du jardinier en paillage :
Le broyat utilisé dans un jardin potager, au pied d'une haie, de petits arbustes fruitiers, d' un arbre ou d'un massif de fleur assure une couverture du sol qui empêche le développement des «mauvaises herbes» et maintient une humidité permettant d'optimiser les arrosages. En se décomposant il nourrit le sol en engrais naturel.

Vous pouvez trouver gratuitement du broyat de bois sur le Site de dépôt de branchage et de récupération de broyat à Goncelin.
Dans le but d'utiliser et de recycler les branchages, Le Grésivaudan propose un service de broyage sur 3 sites dont 1 situé à Goncelin (le long de la voie ferrée en direction de Tencin).
Le principe est simple, vous déposez vos coupes de haie et d'arbustes (pas de gazon) tous les jours d'avril à juin et de septembre à novembre sur un site ouvert. Dans le même temps vous pouvez repartir gratuitement avec le broyat déjà réalisé sur le site par les équipes du Grésivaudan.

LE TOUVET GRESIVAUDAN — PLAN CLIMAT ÉNERGIE Le TOUVET — Le GRÉSIVAUDAN COMMUNAUTÉ DE COMMUNES — isère LE DÉPARTEMENT