



PARTIE 1

Mise en place et fonctionnement d'un site de compostage Fiche technique

🌀 FONCTIONNEMENT :

Le compostage collectif fonctionne avec trois bacs :

- **1 bac d'apports** : pour le dépôt quotidien des biodéchets.
- **1 bac de maturation** : pour laisser le compost mûrir.
- **1 bac de broyat de bois défibré** (matière sèche) : le broyat permet d'équilibrer le rapport humidité/matière sèche et surtout de structurer le compost. Pistes d'obtention du broyat : les services techniques communaux, les paysagistes en charge des espaces verts, les végétaux broyés sur place...
En l'absence de broyat : les apports devront être stoppés !



🌀 EMPLACEMENT ET CARACTERISTIQUES DES BACS :

Les composteurs doivent obligatoirement être **posés à même le sol** (directement sur la terre pour favoriser la remontée des micro-organismes).

L'emplacement doit :

- **Être plat et dégagé**
- **Mesurer 4m de long sur 1,50m de large**

Le volume des bacs fournis est de 820 litres. Ils sont destinés à un usage collectif (manipulation quotidienne répétée).

Dimensions des bacs montés : 95cm de hauteur x 95cm de largeur – profondeur 106cm

Matière : bois résineux PEFC traités autoclave – Bac fabriqué en France

🔗 LISTE DES DÉCHETS :

La liste des déchets compostables est la suivante :

- Epluchures de fruits et légumes
- Fruits et légumes perdus (en petits morceaux)
- Restes de repas crus (hors viandes, poissons, œufs et produits laitiers)
- Marc de café et sachets de thé (avec filtre en papier, sans agrafe, ni ficelle)
- Coquilles d'œuf (écrasées)

⇒ Cette liste pourra être étendue dans le cas d'un site en restauration collective (viande et poisson notamment).

Interdits dans le composteur

Viandes et poissons
Produits laitiers
Œufs
Plastiques (même biodégradables)
Litières d'animaux
Terre
Pain



🔗 GESTION DU SITE :

Un site de compostage nécessite une gestion régulière. Pour cela il est nécessaire qu'au moins deux personnes soient identifiées comme référents du site.

L'ensemble des parties prenantes du projet devront notamment être formées et impliquées dans la gestion et le suivi du site. Un tableau de répartition des tâches sera à compléter avec les noms des personnes qui en auront la charge.

Principales tâches du référent :

- **Une fois par semaine : vérifier** le bac d'apports (vérifier l'humidité, rajouter du broyat si nécessaire) **et brasser** en surface avec une fourche (à hauteur de fourche, soit sur les 10/15 premiers centimètres).
- **Une fois le bac d'apports plein : transférer** les déchets dans le bac de maturation à l'aide d'une fourche. La fréquence annuelle dépend du nombre de participants et du volume des apports (compter environ deux fois par an en moyenne).
- **Une fois le compost mûr** : (compter 9 mois a minima), celui-ci pourra être tamisé et **valorisé** sur les espaces verts, au potager, au pied des arbres/haies...
- **Faire le lien** avec le SMND pour faire remonter les principales informations via notre logiciel LOGIPROX.

*Les composteurs
s'ouvrent en façade afin
de faciliter le transfert.*



www.smnd.fr

1180, Chemin de Rajat
38540 HEYRIEUX
Tél. : 04 78 40 03 30 - Fax : 04 78 40 56 30 - info@smnd.fr

