

MÉMO DU COMPOSTAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- entreprises, collectivités, associations -

Restes des repas des personnes qui déjeunent sur leur lieu d'activité
excepté activités de préparation de denrées alimentaires

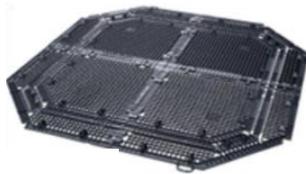
Conditions de mise à disposition de composteurs de l'Agglo

Pour faciliter le compostage des petits restes de repas des personnes qui déjeunent sur leur lieu d'activité, l'Agglomération met à disposition gratuitement un composteur de 340 litres et le matériel associé (grille anti-rongeur, brass compost, bioseau et autocollant) sous conditions :

- disposer d'un espace extérieur privatif de 1,5 m² en pleine terre et plat pour installer le composteur, et à proximité du lieu de restauration des personnes qui déjeunent sur place,
- ne pas avoir de restaurant d'entreprise sur place,
- avoir un espace vert pour y épandre le compost mur (jardinières, plantations, espaces verts, notamment au pied des haies et des arbres, jardin partagé) de 3 à 4 m²,
- avoir identifié une ou des personnes référentes du composteur pour en assurer le montage puis la bonne gestion au quotidien,
- après acceptation de votre demande, être en capacité de venir retirer le matériel à la direction Gestion et prévention des déchets de l'Agglo, au 16 rue Anita Conti à Périgny et assister au temps de sensibilisation au compostage en entreprise (1 heure).



Composteur 340 l.



Grille anti-rongeur



Bioseau et son autocollant



Brass compost

Pourquoi composter sur son lieu d'activité ?

Depuis le 1^{er} janvier 2024, **le tri des déchets alimentaires est obligatoire pour tous les professionnels**, quelles que soient les quantités produites. Le compostage permet de valoriser sur son lieu d'activité les petits restes des repas non consommés par les personnes qui déjeunent sur place.

- Composter, c'est trier ses déchets alimentaires sans coût additionnel de collecte.
- Composter, c'est aussi **réduire les nuisances olfactives** de la poubelle des ordures ménagères.
- Composter, c'est **enfin réduire nos émissions de Co2**. Au lieu d'être transportées par camion puis incinérées, les matières organiques compostées sur place remplacent le terreau et les engrais chimiques et viennent nourrir les sols.

Les biodéchets acceptés

Le compost est issu d'un mélange équilibré de déchets humides et frais (épluchures, restes de repas) et de déchets plus durs et secs (marc de café, végétaux broyés, papiers kraft, etc.) :

Pour 2/3 de déchets alimentaires (restes de cuisine et de repas) : épluchures de fruits et légumes, agrumes, fruits ou légumes abîmés, coquilles de noix, restes de thé ou de tisane, petits restes de repas, croûtes de fromages,

Ajouter 1/3 de déchets plus durs et secs : papiers krafts déchirés, marc de café, végétaux secs et broyés* (petites tailles de haies, fleurs et plantes fanées, feuilles mortes).

**Si une entreprise des espaces verts intervient dans votre structure et qu'elle est équipée d'un broyeur, vous pouvez la solliciter pour qu'elle en laisse une petite partie à disposition à proximité du composteur.*

Composter : les règles d'or

Pour réussir le processus de compostage, quelques règles d'or doivent être respectées par les référents en charge de sa bonne gestion :

1. **Équilibrer régulièrement déchets humides et déchets secs** pour faciliter la décomposition et éviter les mauvaises odeurs,
2. **Étaler et mélanger en surface les déchets à chaque nouvel apport** dans le composteur,
3. **Brasser régulièrement le compost** pour l'aérer, accélérer sa décomposition et éviter les odeurs (environ une fois par semaine) à l'aide du brass compost,
4. **Surveiller et ajuster l'humidité du compost** : trop humide et mal aéré, le compost peut dégager de mauvaises odeurs. Dans ce cas, ajouter des matières sèches et bien brasser. Trop sec, les micro-organismes meurent et le processus s'arrête.

Des micro-organismes vont apparaître dans le composteur, pas de panique ! C'est grâce à eux que le processus de décomposition des matières organiques en compost a lieu : vers de terre, bactéries, champignons, insectes, etc.

Le rôle du ou des référent(s) du composteur

Au démarrage

- **Organiser un temps de sensibilisation** des personnes qui déjeunent sur place et délivrer les consignes de tri et de bon usage du composteur,
- **Accrocher dans l'espace de restauration l'affiche** reprenant les règles d'or du compostage,
- **Mettre un bioseau à disposition** des personnes qui déjeunent sur place et en déposer le contenu quotidiennement dans le composteur OU indiquer aux personnes de déposer directement leurs restes de repas dans le composteur.
- **Identifier un remplaçant en cas d'absence ou en période de congé** pour accomplir les tâches citées ci-dessous.



Chaque semaine

- **Ajouter au besoin des matières sèches dans le composteur**: marc de café (récupérées en coopération avec l'entreprise en charge de leur entretien), végétaux broyés si à disposition, sachets en papier kraft déchirés,
- **Brasser le contenu du composteur** à l'aide du brass compost.

Ponctuellement

- **Sensibiliser les nouveaux arrivants** ou organiser des temps de rappel des consignes au besoin,
- **Utiliser le compost mûr** (environ 9 mois de décomposition) sur les espaces verts du lieu d'activité (jardinières, plantations, au pied des haies et des arbres, jardin partagé) ou organiser une distribution auprès des personnes ou salariés intéressés.

En cas de non utilisation du composteur et de l'arrêt du projet, merci de démonter et de nettoyer le matériel puis de le ramener à la direction Gestion et Prévention des déchets, au 16 rue Anita Conti à Périgny.

Contact : Julie Birier – Chargée de projets biodéchets : julie.birier@agglo-larochelle.fr / 05 46 30 37 82