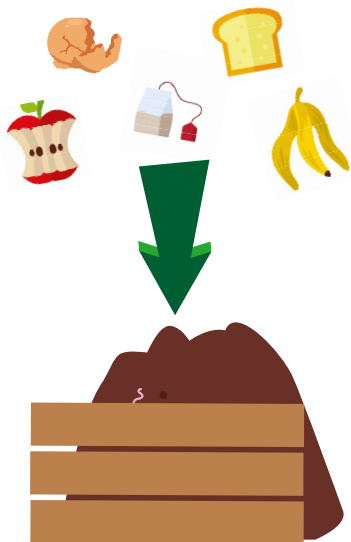


Le compostage individuel

Étape 1 : ajouter les aliments

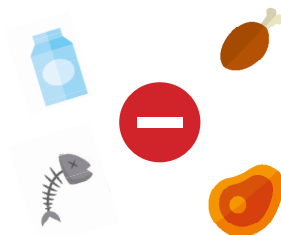


CE QUI VA DANS LE COMPOST :

- Épluchures de fruits et légumes (fragmentées)
- Fanes de légumes et parties non utilisées
- Fruits et légumes abîmés
- Coquilles d'œuf écrasées
- Sachets de thé, filtre et marc de café
- Restes de repas (fruits, légumes, pâtes, riz...)
- Pain rassis coupé en morceaux

CE QUI NE VA PAS DANS LE COMPOST :

- Viande et poisson
- Os
- Huiles végétales
- Laitages
- Matière grasse
- Ail
- Restes liquides



Étape 2 : apport de matière sèche (à chaque nouvel apport de matière humide)

- Tiges, branchages et taille de haies broyés
- Sciure de bois et copeaux non traités
- Feuilles mortes
- Carton et papier non imprimés et coupés
- Essuie-tout, mouchoirs en papier
- Coques de noix ou de noisettes concassées



Étape 3 : brassage

À l'aide d'un bâton/tige/brass compost, brasser le mélange à chaque nouvel ajout dans le composteur.

Un compost en bon état doit toujours être légèrement humide :

- Si trop humide : ajout de matière sèche
- Si trop sec : ajout de matière humide et d'un peu d'eau (en période de canicule)

Pour toute question :

Service Déchets Ménagers – 26 rue de Balzac, Alençon

N° vert : 0800 50 89 81 (appel gratuit) - servicedechetsmenagers@cu-alencon.fr