



COMPOSTER, C'EST PAS COMPLIQUÉ !

Vous souhaitez composter, mais vous ne savez pas comment vous y prendre ? Voici les principales étapes :

1. Choisir son composteur

Il existe différents types de composteurs. Vous pouvez choisir un modèle en plastique, vendu en quincaillerie. Disponibles en divers formats, ils sont faciles à installer. Vous pouvez également construire votre composteur, en bois ou en briques, par exemple.

2. Identifier le bon endroit

Idéalement, installez votre composteur près de la maison ou dans un endroit facile d'accès en toute saison. Choisissez un emplacement semi-ombragé et bien aéré. Si possible, évitez le plein soleil et les sites trop exposés aux vents.

Le composteur doit être placé directement sur le sol. Il ne doit jamais être installé sur le béton, l'asphalte ou le gravier car les décomposeurs (vers de terre et autres) ne pourront accéder au compost.

3. Commencer à composter

Ameublissez le sol au fond du composteur afin de faciliter la venue des organismes décomposeurs. Ensuite, déposez des petites branches ou brindilles sur une épaisseur de 5 cm. Ajoutez une couche de feuilles mortes ou de terre. Votre composteur est prêt à recevoir vos matières.

Vous pouvez maintenant y déposer vos restes de fruits et de légumes. N'oubliez pas qu'il est souhaitable que vos résidus de cuisine soient recouverts avec des matériaux bruns (feuilles, paille, terre). Ceci aidera à garder un équilibre dans votre compost et empêchera la prolifération des mouches à fruits.

Consultez notre **Chronique verte** du mois de juillet : **Votre composteur vous parle?** .
Elle est disponible au www.mrcao.qc.ca, dans la section *Nouvelles*.

MATIÈRES POUVANT ÊTRE DÉPOSÉES DANS UN COMPOSTEUR DOMESTIQUE

LES BRUNS
sont les matières
sèches, riches
en carbone



LES BRUNS
Feuilles sèches,
paille, foin
Sciures de bois,
brindilles
Pain, riz,
pâtes alimentaires
Marc de café
Sachets de thé
Terre

LES VERTS
sont les matières
humides,
riches en azote



LES VERTS
Restes de fruits
Restes de légumes
Résidus de gazon
Mauvaises herbes
fraîches
Coquilles d'œufs