



Composter permet de jeter nos déchets de cuisine organiques qui se transformeront en compost, grâce à la présence de l'eau, de l'air et des micro-organismes (cloporte, vers,...) qui vont venir dégrader les déchets. Le compost obtenu pourra renforcer dans le sol le stock d'humus, ce qui sera très utilisé en jardinage.

Pour obtenir un bon compost il faut surveiller l'humidité du composteur. S'il y a trop d'humidité, l'aération sera altérée et il y aura des odeurs peu agréables. S'il n'y a pas assez d'humidité, les micro-organismes mourront et le processus de compost s'arrêtera.

Coupez finement les végétaux pour que la décomposition soit plus rapide et superposez-les en couches de fruits et en couches sèches comme les feuilles.

Que peut-on y mettre? les fruits, les légumes, les restes de repas (attention à ne pas attirer les rongeurs), filtre à café, fleurs fanées, paille, etc.

N'y mettez pas : papier journaux, os, les déchets pollués ou toxiques, etc.

Source URL: <https://chemindesabeilles.epernay.fr/article/compost-comment-le-realiser>