

Le compostage partagé

La CC Moselle et Madon met en place des sites de compostage partagé à destination des foyers sans jardin en priorité.

L'installation des bacs, la formation des habitants et des référents compost, le suivi des sites est pris en charge par la CC.



Comment fonctionne un site de compostage partagé ?

Un site est composé généralement de 3 bacs avec des fonctions différentes :



Bac de dépôt des biodéchets

C'est dans ce bac que je dépose mes biodéchets



Réserve de matière sèche

J'en ajoute dans le bac de dépôt des biodéchets, après avoir vidé mon bioseau. Ne rien déposer dans ce bac.



Bac de maturation du compost

Lorsque le bac d'apport est plein, nous transférons le compost dans le bac de maturation. Ne rien déposer dans ce bac.



Les règles d'or du compostage partagé



Je m'inscris auprès de la mairie ou de la communauté de communes. Simple et gratuit, je pourrai récupérer un petit seau (bioseau) et recevoir les informations utiles.



Je découpe en morceaux

En petits bouts, les biodéchets se décomposent mieux.



Je dépose mes épluchures dans le bac d'apport et recouvre de matière sèche.



Je participe aux opérations (transfert de compost,...), avec les référents de site.



Pour faire perdurer le site ou en créer un, devenez référent compost

La CC Moselle et Madon recherche des habitants volontaires pour assurer le suivi et l'entretien des sites, avec le service déchets ménagers et la commune. Au moins 2 référents par site de compostage partagé.

- Brassage du composteur
- Transfert de compost
- Organisation de temps conviviaux

Intéressé-e ?

Contactez-nous

Service déchets ménagers

03.54.95.62.41.

prevention.dechets@cc-mosellemadon.fr



Que mettre dans les composteurs partagés ?

Déchets acceptés



Epluchures



Restes de fruits
et de légumes



Coquilles
d'oeufs broyées



Fleurs fanées
à découper



Pelures d'agrumes
(en petits morceaux)



Marc de café,
filtres, dosettes
(en papier)



Thé et tisane
en vrac ou sachet
(sauf en nylon)



Sachet kraft



Mouchoirs en papier
Essuie tout
(sans produits chimiques)



Petits cartons bruns
(boîtes à oeufs ou à pizzas)

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Pain, restes de repas,
fruit abîmé...
Apprenons à les
cuisiner, plutôt que
les jeter au compost.

mais aussi : croûtes de fromage, coquilles de fruits secs, noyaux...

Déchets interdits



Capsules de café
(en alu ou en plastique)



Sac dit
compostable



Restes de viande, poisson
(pas dans un premier temps)



Coquilles d'huîtres,
de moules...



Litières animales
minérales ou
compostables



Sac d'aspirateur
et poussières



Déchets de jardin
(Valorisez-les dans votre
jardin)



Huiles, sauces,
graisses

mais aussi : couches, lingettes, déchets en plastique...