

À ÉVITER OU À PROSCRIRE

La température ne s'élève pas suffisamment dans un composteur domestique pour éliminer les pathogènes comme les salmonelles, contrairement au compostage dans un site industriel.

De plus, les rongeurs, rats laveurs et moufettes sont surtout attirés par les résidus de viande et de matières grasses comme le fromage et les produits laitiers. C'est pourquoi certaines matières sont à éviter ou à proscrire.

MATIÈRES À ÉVITER

- Résidus d'origine animale comme les produits laitiers, la viande et le poisson *
- Os, arêtes de poisson et coquilles de mollusques et carapaces de crustacés *
- Matières grasses (huiles végétales, mayonnaise, sauce à salade) *
- Plantes ou feuillages malades *
- Mauvaises herbes montées en graines ou rampantes *

MATIÈRES À PROSCRIRE

- ✗ Excréments humains ou d'animaux
- ✗ Bois traité
- ✗ Matériaux contaminés avec des pesticides ou des produits dangereux
- ✗ Briquettes de barbecue qui contiennent des produits chimiques

* Pour les municipalités qui offrent la collecte en bacs bruns, ou qui disposent d'un site d'apport volontaire, ces matières peuvent y être déposées.

À CHAQUE PROBLÈME UNE SOLUTION

TROP SEC ?

Arrosez-le un peu ou soulevez le couvercle lors d'une faible pluie ou ajoutez des matières azotées

TROP HUMIDE ?

Ajoutez des matières carbonées (sèches) et mélangez

MAUVAISES ODEURS ?

Ajoutez des matières carbonées (sèches) et mélangez

PRÉSENCE DE MOUCHES ?

Couvrez les résidus alimentaires avec du papier journal, des feuilles mortes, de la paille, du bran de scie ou de la terre

MATIÈRES

TROP COMPACTES ?

Ajoutez des matières grossières comme des copeaux, des feuilles mortes ou de la paille et mélangez

COMPOSTAGE DOMESTIQUE

AIDE-MÉMOIRE À CONSERVER



Provenance	Matières compatibles avec votre composteur	Matières ● azotées ● carbonées	Trucs & astuces
 DANS LA CUISINE ET LA MAISON	Restes de fruits et de légumes (ex. pelures de bananes, cœurs de pommes, épilchures de pommes de terre, etc.)	●	Cuits, crus et même périmés, tous les résidus de source végétale peuvent être compostés! Évitez les écorces d'agrumes en trop grande quantité ainsi que les restes de repas qui contiennent de la viande, du poisson ou des produits laitiers.
	Pâtes alimentaires (sans sauce), céréales (sans lait), pain, craquelins et riz	●	Ne craignez pas les moisissures, elles participeront au processus de biodégradation!
	Marc de café et feuilles de thé	●	Il n'est pas nécessaire de retirer le papier filtre ou les sachets de thé de fibre naturelle.
	Écales de noix (ex. graines de tournesol)	●	Évitez les noyaux durs comme les noyaux de pêches ou d'avocats qui prennent trop de temps à composter.
	Coquilles d'œufs	—	Mais pas l'œuf en entier! Idéalement en petites quantités et broyées à l'aide de vos mains.
	Papiers essuie-tout, serviettes de table en papier et papier journal déchiqueté	●	Le papier journal peut être une bonne source de carbone, mais il est plus avantageux de le recycler. Évitez les papiers glacés ou cirés.
	Plantes d'intérieur fanées ou mortes	●	Avec la terre, mais sans le pot.
 DANS LA COUR ET LE JARDIN	Cendres de bois de foyer refroidies ou de charbon de bois dur	—	En petite quantité seulement, mais il est préférable de les épandre directement au sol.
	Rognures de gazon	●	Il vaut toujours mieux pratiquer l'herbicyclage et laisser les rognures au sol. Si vous en avez en trop grande quantité, laissez-les sécher avant de les placer au composteur.
	Résidus de jardin	●	Incluant les résidus de taille des végétaux, les mauvaises herbes non montées en graine, les plantes fanées ou mortes, les fleurs séchées, etc.
 SI DISPONIBLE À PROXIMITÉ	Feuilles mortes	●	Les aiguilles de conifères, les feuilles de rhubarbe, de chêne et de noyer en trop grande quantité devraient être évitées.
	Paille, bran de scie et copeaux de bois	●	La paille, le bran de scie et les copeaux de bois non traité sont d'excellents apports en carbone.