



LE COMPOST EN COLLECTIVITÉ

Comment s'y prendre ? À quoi penser en amont ? À qui faire appel ?

Saviez-vous qu'en moyenne, 30% du contenu des poubelles tout venant est composé de déchets organiques, de cuisine et de jardin ?

De nombreux milieux d'accueil souhaitent diminuer leur impact environnemental, notamment en réfléchissant à leur consommation –achats réfléchis et durables– ainsi qu'en produisant le moins de déchets possibles, les recyclant, le cas échéant.

Travailler un maximum sur le gaspillage alimentaire et envisager de composter certains déchets verts peut permettre de diminuer considérablement le volume de déchets alimentaires. Cependant gérer un compost en collectivité est différent de la gestion d'un compost à domicile et nécessite un peu plus d'attention.

Cet article abordera le compost, non pas dans l'énumération exhaustive des techniques de compostage mais plutôt, avec la perspective de partager les grands principes du compost en collectivité. L'objectif est en effet de communiquer des balises afin que le projet « compost en milieu d'accueil » puisse être pérenne et en accord avec les recommandations générales en vigueur.

LE COMPOSTAGE C'EST QUOI ?

Le compostage est une méthode qui recrée les conditions de décomposition que propose la nature et qui reproduit le cercle vertueux **terre-consommation-terre**.

Ce processus de décomposition de la matière organique peut être défini comme :

Le **processus naturel aérobie¹** de **transformation de la matière organique** sous l'action d'**organismes vivants**, dans des conditions contrôlées, en **humus et nutriments** pour le sol et ses habitants.²

Pratiquement le compost, c'est un mélange subtil de différents éléments qui est indispensable pour que la décomposition puisse s'effectuer de manière optimale et sans désagrément.



¹ Définition d'aérobie : en présence d'oxygène

² Définition reprise de l'ASBL WORMS

MATIÈRE VERTE

=
Matière molle et humide
=
Riche en Azote
1/2

Au plus petits sont les déchets, au plus vite ils se décomposent.

MATIÈRE BRUNE

=
Matière dure et sèche
=
Riche en Carbone
1/2

Il est fortement conseillé de mélanger et d'étaler fréquemment les 10-20 cm supérieurs avec une fourche, ainsi que de terminer par une couche de matière sèche. Cette action préventive contre les mouchettes va filtrer les odeurs et va améliorer la régulation de l'humidité, indispensable à la décomposition.

HUMIDITÉ

&
AÉRATION

i L'aération peut se faire soit avec une tige aérateur qu'il faut enfoncer dans le compost ou par retournement.

Trop d'humidité peut amener des odeurs mais pas assez peut arrêter le processus de décomposition.

Le processus de décomposition a également besoin d'air pour bien fonctionner. Les raisons sont biologiques et chimiques. Les vers et autres organismes décomposeurs (autres que certaines bactéries) ont besoin d'air pour faire leur travail. L'apport d'oxygène évite aussi la production de méthane, d'ammoniac et de sulfure d'hydrogène qui dégagent une odeur d'œuf pourri. Attention également au juste dosage.

Trop aérer le compost a pour conséquence d'arrêter le processus, tandis que pas assez va provoquer des odeurs.

QUE COMPOSTER ?

Toute matière organique peut être compostée. Cependant comme dans d'autres collectivités-écoles-composts collectifs- il est recommandé **de restreindre certains apports afin de garantir une gestion simple et avec**

le moins de nuisance possible. Il est important de restreindre l'apport de grandes quantités de la même matière.

Matières compostables Azotées/ humides	Matières compostables Carbonées/sèches
Épluchures fruits et légumes sans étiquettes	Broyat, Copeaux et sciure de bois non traités
Marc de café, filtre papier	Brindilles, branches coupées et feuilles mortes d'arbres
Sachet de thé en papier	Paille et litière de petits herbivores
Plantes mortes/fanées non-issues d'un fleuriste conventionnel	Mouchoirs et essuie-tout en papier
Tonte de pelouse et agrumes (avec modération, bien étalée et mélangée à de la matière carbonée)	Carton, boîte d'œufs non colorés, sans étiquette

i En particulier ces 2 matières car elles peuvent générer plus rapidement des odeurs.



BROYAT
Photo de Nadine VANDEREYDEN

Exemples de **matières qui n'ont pas leur place dans un compost** :

Plastiques (penser aux étiquettes des fruits, élastiques, emballages...)	Emballage biodégradables, même compostables
Cendres	Fleurs de fleuriste non-bio
Viande, poisson, repas cuisinés	Terre et terreau
Grandes quantités de la même matière	

QUELLES QUESTIONS SE POSER POUR UN COMPOST RÉUSSI EN MILIEU D'ACCUEIL ?

Quel est l'objectif poursuivi ?

Par exemple : diminuer la quantité de déchets du milieu d'accueil, aménager l'espace extérieur...

Quelle est ma situation ?

Ville ou campagne, superficie extérieure...

Qui va s'en occuper ?

La formation et/ou l'accompagnement d'une personne expérimentée pourra être utile pour apprivoiser les subtilités de la gestion d'un compost. En effet, organiser un compost n'est pas anodin. Il est important d'en informer l'ensemble du personnel.

Plusieurs rôles sont à garantir pour pérenniser positivement cette activité au sein du milieu d'accueil. Les personnes qui endosseront ces rôles devront pouvoir être initiées ou formées à la gestion du compost. Le temps qu'elles y consacreront devra pouvoir être évalué et valorisé dans leur temps de travail.

CONCRÈTEMENT, AU SEIN DU MILIEU D'ACCUEIL...

1. Séance de sensibilisation du personnel (présentation concrète d'un compost en collectivité)
2. Déterminer la ou les personne(s) qui suivra(ont) le projet (idéalement une ou plusieurs personnes qui a(ont) suivi une formation/initiation au compost).
3. Répertorier les déchets verts à composter. Sont-ils variés ?
4. Prévoir une information à l'ensemble du personnel et envisager une communication claire sur la procédure et la méthodologie choisies. Si la structure est plus grande, plus de personnes impliquées...
5. Répartir les différents rôles et reconnaître le temps nécessaire à dégager pour la gestion du compost.
6. Prévoir les poubelles ad hoc et le circuit des déchets organiques au sein du milieu d'accueil.

i Prévoir des poubelles intermédiaires fermées



Bon à savoir

Les aliments cuits (le pain inclus), bien que généralement compostables, ne sont pas admis dans le compost car ils attirent très fortement des nuisibles (rongeurs, mouches...). Ils sont donc à proscrire dans un compost en collectivité.

CONCRÈTEMENT, À L'EXTÉRIEUR DU MILIEU D'ACCUEIL...

- Quel choix de compostière, en fonction de la taille du jardin et de la quantité de matière ?
- Où placer la compostière et ranger les outils pour assurer la sécurité des enfants ?
- Comment s'approvisionner de matières brunes³ et où les stocker ?
 - soit produites sur place (carton, feuilles mortes...)
 - soit produites à l'extérieur (se renseigner auprès des espaces verts communaux, scierie, menuisiers, élagueurs...)
 - soit prévoir une disponibilité de matières sèches toute l'année.
- Prévoir l'utilisation du produit final du compost, dès le début du projet ou trouver des solutions pour l'utilisation du compost mûr.



INTÉRIEUR COMPOST
Photo de Nadine VANDEREYDEN



FÛT OUVERT
Photo de Nadine VANDEREYDEN

POUR EN SAVOIR PLUS

Le choix de la compostière, consulter :

La rubrique « Boîte à outils » du site www.wormsasbl.org (<https://www.wormsasbl.org/boite-a-outils/>)

La fiche conseil « Tout ce qu'il faut savoir pour réussir son compost » sur le site www.Ecoconso.be (<https://www.ecoconso.be/fr/content/tout-ce-quil-faut-savoir-pour-reussir-son-compost>)

Expériences

UNE COLLECTE À VÉLOS - PROJET PILOTE QUI SE CONCRÉTISE À GANSHOREN (CYCL'ORGANIC)

L'asbl WORMS accompagne la commune de Ganshoren à la mise en place d'une collecte à vélos des matières organiques de différentes structures communales : écoles, crèches et CPAS. Des bacs de 30L sont collectés chaque semaine par deux ouvriers communaux qui les acheminent vers un site de compostage géré par leurs soins. Le compost produit est utilisé dans les espaces verts de la commune pour enrichir les sols et nourrir les plantes ornementales qui colorent la commune. Ce projet, également d'insertion professionnelle, permet de recycler environ 150kg de matières vertes chaque semaine.

Valoriser ses déchets organiques en dehors de sa structure c'est possible

Benoît SALSAC, fondateur et formateur au sein de l'asbl WORMS, composte, à son domicile, les matières organiques de la crèche de son fils.

En même temps qu'il dépose son enfant, il apporte un seau vide, avec couvercle et le récupère plein en fin de journée. Le seau est nettoyé et rendu le lendemain, tout simplement...

D'autres techniques de compostage existent, comme le « BOKASHI » et le « VERMICOMPOSTAGE ».

Le VERMICOMPOSTAGE à l'avantage de fonctionner bien avec moins de matière carbonée et peut se faire à l'intérieur. Cependant, il nécessite plus de gestion et de précautions et n'est pas vraiment adapté à l'échelle d'un milieu d'accueil.

Le BOKASHI est une toute autre technique qui fonctionne SANS air, ni vers, utilisant une ancienne technique de fermentation. Cependant, un enterrement de la matière, voire un compostage est nécessaire à la fin du processus de fermentation, ce qui, à nouveau, n'est pas idéal en milieu d'accueil.



Bon à savoir

L'Europe impose le tri sélectif des matières organiques de tous ses états membres d'ici décembre 2023. L'obligation entrera en vigueur en Belgique fin 2022.

Plusieurs communes de Belgique ont déjà emboîté le pas sans rendre encore ce tri obligatoire, laissant ainsi le temps à chacun de changer ses habitudes, petit à petit. Bulles enterrées, poubelles à puce, sacs oranges, bacs spéciaux...chaque intercommunale collecte à sa manière.

Renseignez-vous au sein de votre commune pour en connaître les spécificités !

CRÉATION D'UN COMPOST AU SEIN DE STRUCTURES D'ACCUEIL - TÉMOIGNAGES

Témoignage



Témoignage d'Evelyne GRAEF, accueillante d'enfants indépendante d'Ethe (Virton)

Evelyne GRAEF est accueillante d'enfants depuis 2011. Son jardin se situe à 250 mètres de son domicile où elle accueille les enfants. L'accueillante a démarré un compost lorsqu'elle a atteint sa capacité d'accueil et par conséquent, augmenté le volume de déchets.

Un petit compost en plastique fermé fut son premier modèle, installé à proximité de la maison, sous un lilas.

« J'y jetais directement et tous les jours les aliments de l'assiette des petits et mes épluchures de légumes. J'évite juste la viande (les gros morceaux) et les os car ils attirent plus facilement les rats et mettent plus de temps à la décomposition. Sinon tout y passe ! Les coquilles d'œufs que j'écrase avant avec les petits, les légumes crus comme cuits et les mouchoirs des nez qui coulent ».

« Nous avons pu observer avec les enfants toute une vie dans notre compost » confie l'accueillante.

Dans un second temps, Mme GRAEF est passée à un compost ouvert, cette fois-ci installé dans son jardin, qu'elle a transformé en potager. En effet, « le compost devenait trop petit et surtout très dur à remuer ».

Concrètement, un seau pour les déchets organiques est disposé à l'extérieur. Le mari de l'accueillante le vide quotidiennement sur le tas de compost, au fond du jardin. Il se situe loin du lieu d'accueil et de toute habitation.

Grâce au compostage des déchets organiques, Madame GRAEF n'a qu'une poubelle tout venant pour le milieu d'accueil et sa famille, en plus de la poubelle de couches.



Témoignage de Mme DOKENS, directrice du milieu d'accueil « Nounours & Patachon », à Aix-sur-Cloie (Aubange)

Le milieu d'accueil a une capacité de 24 places et a été aménagé dans un lieu d'accueil, bordé par un terrain de 4 ares il y a 6 ans.

C'est dans une démarche plus globale, qu'a été pensée la création d'un jardin naturel, avec un pré fleuri, d'un potager et d'un compost.

La directrice est le moteur de toutes ces idées. Le compost était prévu au départ (+/- 300 litres) pour y déposer les résidus d'herbe. Ensuite, avec le tri sélectif qui s'est imposé, les déchets alimentaires –restes de repas et épluchures– ont également été intégrés au compost. *« C'est tout à fait possible si un mélange régulier est fait. On met également du carton pour faire ce mélange ».*

La seconde motivation à l'usage d'un compost, confie Madame DOKENS, est de supprimer, petit à petit, la poubelle payante de déchets verts. *« Tout y est mis afin d'économiser au niveau des poubelles communales ».*

Le fut à compost a été installé, dans un premier temps, à proximité du milieu d'accueil. Le voisin tout proche s'étant plaint des odeurs, le milieu d'accueil va le déplacer au fond de la propriété.

Concrètement, les déchets organiques (+/- 60% de déchets crus et 40% de déchets cuits + du papier essuie-tout) sont mis dans le bac de la cuisine. Ce dernier est vidé tous les jours, le midi ou le soir, en fonction du volume de déchets. Que ce soit le tri sélectif ou le compost, tout le monde y participe.

L'aspect plus négatif que souligne Madame DOKENS est de devoir aller au compost quand le temps est mauvais, surtout que celui-ci se situera bientôt dans le fond du jardin. Elle motivera son équipe. Le compost, comme le potager, font partie du projet pédagogique.

Le milieu d'accueil serait néanmoins intéressé d'avoir des informations pour éviter l'odeur du compost.



Le saviez-vous ?

Un compost bien équilibré ne dégage pas de mauvaise odeur. Une des sources d'odeurs désagréables peut-être un manque de matière sèche ou la présence de trop nombreux restes de repas cuits, de type viande. Il est déconseillé de mettre des aliments cuits car ils sont trop humides (odeur). La viande, par exemple, attire les rongeurs.

Il est important de respecter les quatre règles d'or : un bon mélange d'azote carbone, une humidité pas trop élevée, ni trop basse et surtout une bonne aération !





Témoignage de Mme MOUANI, crèche des Lutins, à Forest

C'est à l'initiative de Madame MOUANI, concierge, que la crèche possède un compost. « Il y a six ans, j'ai pris la décision de faire une première formation d'une demi-journée mais j'ai jugé que ce n'était pas suffisant. Alors, j'ai fait une seconde formation de sept jours où j'ai acquis le certificat de Maître-composteur ».

Madame MOUANI explique que le lancement du compost s'inscrit dans une perspective plus globale menée par la crèche, notamment au niveau de l'alimentation. « C'est tout naturellement que j'ai continué dans cette lancée écologique, en lançant un compost qui permet de réduire les déchets de la crèche ».

Deux composts à palette (pas en bois) sont utilisés par la crèche qui a une capacité de 66 places. 25 personnes y travaillent. Les compostières sont placées au fond du jardin, derrière une barrière.

Loubna MOUANI est responsable de la gestion du compost. Cinq autres membres du personnel (cuisinières et techniciennes de surface) l'épaulent dans l'organisation journalière, visiblement bien rodée.

Les seaux prévus pour les épluchures sont vidés une première fois en matinée. Après le repas de midi, 1 ou 2 enfants accompagnent le second trajet vers le compost afin de susciter leur curiosité et leur intérêt.

La concierge a trouvé un accord avec les jardiniers et les menuisiers communaux afin qu'ils fournissent le milieu d'accueil en matières sèches utiles au compost (bois, feuilles mortes).

Aux Lutins, seuls les aliments crus (épluchures, fruits, restes de nourritures non comestibles) sont compostés. La responsable explique que ce choix est important afin d'éviter les nuisibles, tels que les rats et les souris. Un conteneur orange est prévu pour les restes de nourriture cuite.

(i) En région bruxelloise, le tri sélectif des déchets alimentaires se fait dans des sacs ou des conteneurs orange.

Avec le compost mûr, la crèche fabrique annuellement, en moyenne, 10 à 20 sacs de terreaux sains et sans pesticides, de 80 litres chacun. « Quand nous en avons beaucoup, nous en distribuons gratuitement à ceux qui le souhaitent. Nous en donnons aux jardiniers, aux voisins, au personnel de la crèche » explique la concierge.

« Un bon compost n'a pas de mauvaise odeur et n'attire pas de mouches. Pour cela, il est important de gérer les quantités d'ingrédients. Il ne faut pas qu'il soit trop sucré ou trop sec afin de maîtriser le nombre d'insectes » conseille Madame MOUANI.

POUR EN SAVOIR PLUS

Flash Accueil 28 « Les 3 R : Réduire – Réutiliser – Recycler les déchets »

Merci à l'ASBL WORMS pour sa collaboration dans la rédaction de l'article

Nadine VANDERHEYDEN
pour la cellule Eco-Conseil de l'ONE