

Ouverture d'un composteur de bourg

Les maîtres-compoteurs du service Déchets de la communauté de communes vous donnent rendez-vous : sensibilisation au compostage, échanges autour du projet de compostage partagé.

VENEZ RECUPERER VOTRE SEAUX à BIODECHET !

MARDI 16 AVRIL
À 17h30

Au composteur de bourg
(point tri de la salle des sport)

SAINT ANTHEME



Pour plus d'information rendez-vous sur :
ambertlivradoisforez.fr
rubrique **compostage**



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ



04 73 82 76 91



compost@ambertlivradoisforez.fr

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ



SAINT ANTHEME

**TOUS AU
COMPOST !**



Ouverture d'un 2^{ème}
composteur de bourg

ambertlivradoisforez.fr

Le compostage partagé est possible !

Un composteur est installé dans votre bourg

Vous pouvez déposer **uniquement vos déchets de cuisine et de table** et les recouvrir avec du broyat de branches disponible sur place.

Un suivi régulier est effectué par des référents formés et accompagnés



Composter ses déchets de cuisine, pourquoi ?

Chaque année, un habitant du territoire produit 67 kg de déchets de cuisine et ceux-ci sont majoritairement déposés dans les bacs d'ordures ménagères. Nous devons tous agir localement pour réduire l'impact écologique et les coûts générés par le transport puis le traitement de ces biodéchets.

Depuis le 1er janvier 2024, la réglementation nationale impose à tous les citoyens de séparer les déchets organiques du reste des ordures ménagères.

Le compost obtenu

Il sera mis à la disposition des participants pour leur usage personnel (amendement et fertilisant naturel pour le jardin, les plantes d'intérieur ou les jardinières).

Afin de créer une dynamique autour des sites de compostage, un affichage vous informera des activités et événements "compost et jardin" à venir.

Vous souhaitez vous procurer un seau pour transporter vos déchets ou vous investir dans l'animation de ces sites, contactez le service déchets.

Que peut-on composter ?



Il digère

Déchets de cuisine :

- Epluchures de fruits (même les agrumes) et de légumes
- Restes de repas d'origine végétale (riz, pâtes, etc.)
- Marc de café, filtres et dosettes en papier
- Sachets de thé ou infusion
- Coquilles d'œufs, fleurs et plantes fanées
- Coques de fruits secs, noyaux et pépins



En petite quantité

Déchets de cuisine :

- Os fins et restes de viande (crus ou cuits)
- Arêtes et restes de poisson (crus ou cuits)
- Corps gras (vinaigrette, huiles et sauces)
- Produits laitiers (restes de yaourt et croutes de fromage et fond de lait)
- Morceaux de pain, restes de pâtisserie ou viennoiserie fragmentés
- Essuie-tout



Il ne digère pas

Tout ce qui peut provoquer des nuisances et encombrer inutilement :

- Verre, plastique, métal (emballages)
- Emballages dit « biodégradables »
- Litières, sciure, couches et lingettes
- Poussières d'aspirateur et balayures
- Cigarettes, charbon de barbecue, cendres
- Coquilles et carapaces de fruits de mer
- Taille de haie et branchage, tonte
- Résidus de culture et de désherbage

Pour une meilleure dégradation, évitez les déchets trop grossiers ou recoupez les !

Comment composter ?

1

Vider le seau dans le composteur



2

Mélanger avec l'outil



3

Recouvrir avec le broyat
(ou les feuilles mortes)



QUAND VOUS FERMEZ LE COMPOSTEUR, VOUS NE DEVEZ PLUS VOIR DE DÉCHETS EN SURFACE.