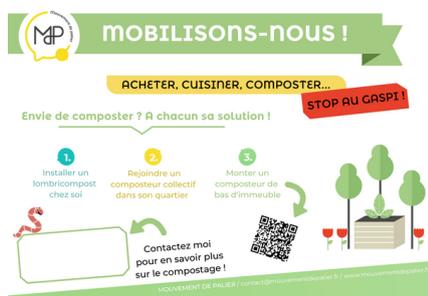


Le mode d'emploi du défi

Ce trimestre, nous vous proposons de faire un focus sur un enjeu qui nous concerne toutes et tous : l'alimentation et le gaspillage de ressources que notre mode de vie alimentaire peut entraîner.

En plus de l'article et de la liste des astuces anti-gaspi, ce mode d'emploi va vous permettre d'identifier le mode de compostage qui vous conviendra, en détaillant les différentes façons de composter nos biodéchets, tout seul chez soi ou à plusieurs dans son immeuble ou son quartier. Vous pourrez ainsi les présenter à vos voisins et/ou vos collègues de travail pour les inciter à eux aussi valoriser leurs déchets organiques, à petite ou grande échelle !

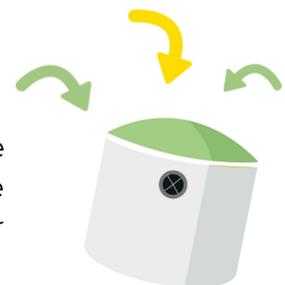


Pour cela, l'affichette « Mobilisons-nous ! » vous servira à expliquer autour de vous les trois grandes méthodes possibles lorsqu'on souhaite composter. Pensez à indiquer le moyen de vous contacter dans l'encart prévu afin que vos voisins ou collègues puissent vous joindre (téléphone, mail, n° appartement ou bureau, réseaux sociaux...).

Les paragraphes ci-dessous vous serviront à monter en compétence sur ce sujet et être capable d'en parler à votre entourage !

Comment composter dans son appartement ?

Il existe différentes techniques pour composter à une petite échelle chez soi. Les plus connues sont le lombricompostage et le Bokashi, qui sont tous les deux des petites « boîtes » à installer dans sa cuisine, sur son balcon ou dans sa cave.



Le Bokashi est un procédé de lacto-fermentation anaérobie des déchets organiques (donc sans oxygène). Il est nécessaire de rajouter régulièrement une pincée de "son de Bokashi" composé de micro-organismes naturels qui vont activer la fermentation. Ces micro-organismes peuvent être des ferments lactiques, des bactéries de photosynthèse ou des levures naturellement présentes dans des produits comme le vin, les yaourts ou le fromage. Le procédé est assez rapide et il donne des déchets fermentés et du liquide, qui sont tous les deux de très bon engrais naturels.

Mais le plus réputé en intérieur est le lombricompostage. On utilise alors des vers de terre (de type Eisenia fetida) qui permettent de réduire les aliments en « jus » ou « thé » de compost. Les vers vont tout simplement manger et digérer les biodéchets, avec l'aide d'une multitude d'autres micro-organismes. Il n'y a que peu d'odeur puisque les biodéchets sont consommés assez rapidement par les vers.



Les lombricomposteurs sont en matière plastique ou en bois. Les plus bricoleurs peuvent les **fabriquer eux-mêmes** (voir les liens vers des tutos donnés dans la liste collaboratives des ressources du défi). Les modèles en plastique nécessitent l'évacuation du jus de compost par un petit robinet, ceux en bois absorbent naturellement l'humidité et ne nécessitent pas d'évacuation d'excédent. Le lombricompost peut être placé directement **dans la cuisine**, à l'abri de la lumière, ou pour celles et ceux qui le peuvent sur **un balcon**, peu exposé aux intempéries, ou bien dans **une cave**, qui gardera une température constante toute l'année.



C'est une solution idéale dans une famille ou une colocation. Les vers sont une source de curiosité et d'enseignement pour les enfants, et le thé de compost obtenu peut servir comme **engrais aux plantes** de la maison (le diluer avec 10 doses d'eau pour 1 dose de thé).



Et même si ceux sont des êtres vivants, vos vers de terre pourront survivre **deux ou trois semaines** sans nouvel apport d'aliments, s'ils se portent bien et que vous les nourrissez bien avant de partir tranquillement en vacances. A noter, un inconvénient non négligeable du lombricompost est qu'on ne peut pas composter certains déchets organiques vermicides, comme les **agrumes**, l'**ail** et les **oignons**, mortels pour les vers.

Si vous cherchez encore plus d'informations sur le lombricompostage, allez faire un tour sur le site internet de l'association lyonnaise **Eisenia** !



<https://eisenia.org/>

Contactez un **donateur de vers de compost**.



<https://plus2vers.com/fr/carte-donateurs-vers-compost/>



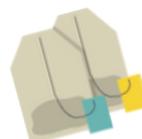
Comment composter dans son immeuble ou sur son lieu de travail ?

Si l'idée des vers de terre répugne certaines personnes, ou si l'on n'a pas la place ou l'envie d'avoir un lombricompost chez soi, on peut installer un **composteur collectif** dans sa résidence ou au sein de son entreprise.

Ce mode de compostage s'inspire de la **décomposition aérobie** qui se fait continuellement dans la nature. Il permet la transformation des déchets organiques en compost grâce à des **micro-organismes décomposeurs** (champignons microscopiques, bactéries, minuscules insectes...) et en présence d'eau et d'oxygène.



Le produit final est comparable à l'humus qu'on trouve en forêt. L'avantage par rapport au lombricompost est que **tous les légumes, les fruits et les coques sont compostables** avec cette technique. Seuls la viande, les produits laitiers, et les poissons ne sont pas acceptés pour éviter des odeurs désagréables et générer un compost de bonne qualité.



En général, le composteur collectif est composé d'au minimum trois bacs de 1m³ en contact avec le sol. Il y a un bac pour stocker la **matière sèche** (broyat de bois en général), un **bac de compostage** pour y déverser ses biodéchets, et un **bac de maturation** pour laisser « mûrir » le compost. Des grilles anti-rongeurs empêchent les animaux errants de se faufiler dans les bacs.



Les bacs sont la plupart du temps placés dans le jardin de la copropriété (ou les espaces verts de l'entreprise), à proximité des habitants (ou des salariés), et ouverts à toute heure. Ils peuvent cependant être fermés par un cadenas si cela est plus pratique et rassurant pour les utilisateurs. Le compost final peut être employé pour **enrichir vos plantes** d'intérieur ou les parterres de fleurs de votre résidence ou votre entreprise. Cela peut même faire économiser des frais d'entretien à votre copropriété ou votre patron !

Les composteurs collectifs de bas d'immeuble sont **soutenus par la Métropole de Lyon** qui fournit les 3 ou 4 bacs en bois et du petit matériel pour s'en occuper (petite pelle, râteau, racloir...). La Métropole forme également les personnes référentes du groupe au compostage. La gestion du composteur collectif est assez simple, elle demande des interventions deux fois par an pour effectuer un retournement du bac de compostage au bac de maturation. Sachez qu'il faut en moyenne de **9 à 12 mois** pour arriver à la maturation complète du compost, suivant le nombre d'utilisateurs.

Et pour les résidences ou les entreprises en milieu plus urbain, sans espace extérieur, on peut opter pour un **lombricomposteur de taille conséquente**, qui peut s'apparenter à une grosse poubelle pour les ordures ménagères. Cette solution a cependant besoin de plus d'attention pour que la population de vers de terre se développe correctement.



Si vous souhaitez vous aussi vous lancer dans l'aventure du compostage collectif, **Mouvement de palier** organise régulièrement des **ateliers** pour accompagner les citoyens à **monter des composteurs** dans leur résidence ou sur leur lieu de travail.



<https://www.mouvementdepalier.fr/composteur/>

Comment composter dans son quartier ?

Il existe maintenant de très nombreux **composteurs collectifs** installés dans les **parcs**, les **jardins partagés** et les **rues** de Lyon et les communes alentours. Ils fonctionnent selon le même principe physique de décomposition aérobie que les composteurs de bas d'immeuble. La dégradation des biodéchets est optimale grâce à un bon équilibre entre l'**azote** apportée par nos fruits et légumes, et le **carbone** provenant de la matière sèche rajoutée (broyat de bois). La différence est qu'il existe des **heures de permanence** à respecter pour venir déposer ses épluchures dans le bac de compostage.



Ces composteurs de quartier sont généralement gérés par un **groupe d'une trentaine d'habitants** regroupés en association, et le composteur est accessible uniquement aux personnes membres (afin de s'assurer du respect des consignes pour le bon fonctionnement du composteur). L'intérêt de cette solution, hormis l'aspect écologique, est la **création de lien social** entre habitants d'un même quartier, avec des moments conviviaux, de l'entraide et du partage qui peuvent se développer autour de ces initiatives citoyennes.



La carte des composteurs de quartier :



<http://www.compost-lyon.fr/composteurs-collectifs-de-quartier#districtCompostingSiteJoin>



Et pour faciliter l'accès à tous à une solution de valorisation des biodéchets, la Métropole de Lyon mène actuellement une **expérimentation dans le 7ème arrondissement de collecte volontaire de déchets organiques**. Des conteneurs en métal ont été placés à chaque coin de rue et des poubelles à l'intérieur permettent de récupérer les biodéchets déposés. Le conteneur en acier permet d'éviter les odeurs et protège la poubelle des intempéries.

Les habitants du 7ème peuvent donc collecter leurs **épluchures** et **restes de repas** chez eux grâce à un bio-seau en plastique et des sacs en kraft fournis par la mairie. Ils peuvent ensuite amener leurs sacs remplis aux containers lorsqu'ils le souhaitent.

Les biodéchets sont ramassés **deux fois par semaine** et acheminés vers plusieurs **plateformes de compostage** autour de Lyon. Après vérification des déchets, ceux-ci vont mûrir pendant **12 semaines** maximum, dans un environnement sous contrôle. Ces déchets seront transformés en engrais qui nourrira les champs aux alentours de l'agglomération. L'avantage de ce procédé « industriel » de compostage est que **tout est récupérable** : des épluchures de légume aux arrêtes de poisson, des fruits trop mûrs aux os de poulet... et les sacs en kraft (sans encre chimique) permettent d'apporter la matière sèche au mélange.



Je trouve une borne à compost à Lyon 7



<https://www.grandlyon.com/services/je-composte-mes-dechets/je-trouve-une-borne-a-compost-a-lyon-7.html>

**Maintenant que vous êtes incollable sur le compostage,
c'est à vous de jouer pour convaincre vos voisins et/ou collègues
de valoriser leurs biodéchets !**