

ZOOM SUR LE COMPOST

Savez-vous que votre poubelle cache des trésors ?

Environ 30 % des déchets qu'elle contient pourraient devenir du compost, l'or noir des jardiniers. **Le compost**, c'est le résultat d'un processus naturel, qui transforme certains déchets en super-engrais pour potager et fleurs. Dans un compost, on met tout ce qui est biodégradable : des épluchures, des restes de cuisine, des feuilles mortes... Bien sûr, plastique et autres déchets toxiques sont interdits. On évite aussi les restes de viande, qui attirent les parasites.

Comment ça fonctionne ?

Dès que les déchets s'entassent, des millions d'organismes passent à l'action. D'abord, des bactéries et des champignons grignotent les déchets. Pendant cette phase, la température du compost augmente beaucoup. À l'intérieur, il peut faire jusqu'à 70 degrés ! Puis vient le tour des vers, mille-pattes... Eux, ils s'attaquent aux déchets plus coriaces, comme les noyaux ou le carton. Après plusieurs mois, c'est prêt : toute la matière organique a été décomposée et transformée.

Cycle du compost



POUR ALLER PLUS LOIN ...

Les biobornes sont réservées aux déchets organiques qui sont ensuite transformés en compost.

Que devient les biodéchets ?

Ils sont livrés sur une plateforme, LeledyCompost, pour que soit fabriqué du compost, appelé le Phertyl normé. Il est ensuite distribué aux agriculteurs de Saône-et-Loire et du Sud de la Côte d'Or. Environ 20 % du compost produit est destiné aux agriculteurs de la Communauté de Communes.

UN DOUTE SUR LES CONSIGNES DE TRI ?

Contactez le service
Tri et valorisation des déchets
0 805 800 346 (appel gratuit)
infodechets@rivesdesaone.fr
www.rivesdesaone.fr



BIOCOMPOSTEZ à côté de chez vous !



Localisez toutes nos biobornes

www.rivesdesaone.fr

UN BIODÉCHET, C'EST QUOI ?

Les biodéchets sont constitués de nos déchets alimentaires : épluchures, coquilles d'œufs, os, arrêtes de poissons, restes de repas...



1 RÉCUPÉREZ VOTRE BIOSEAU

La Communauté de Communes Rives de Saône met à votre disposition **gratuitement** un bioseau et des sacs krafts pour transporter vos déchets alimentaires jusqu'à votre composteur ou la bioborne.

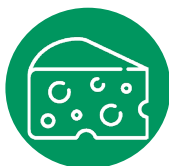
2 QUE METTRE DANS LE BIOSEAU

La plupart des déchets alimentaires générés en cuisine, avant ou après les repas, peuvent être biocompostés.



N'oubliez pas de glisser un sac kraft dans le bioseau afin de permettre le séchage des déchets et éviter les mauvaises odeurs.

AUTORISÉS



INTERDITS



Pas d'ordures ménagères, pas de plastiques, pas de ferrailles, pas de verres, pas de litière pour animaux et pas de végétaux.

3 VIDEZ VOS BIODÉCHETS

Tous les trois jours environ, lorsque votre seau est plein, jetez le contenu dans votre **composteur** ou à la **bioborne** la plus proche de chez vous et déposez le sac kraft dans cette dernière.

Il est important de déposer le sac kraft et non pas un autre sac pour le bon fonctionnement du processus.

Vous ne pouvez pas avoir de composteur ?

La Communauté de Communes déploie de nouvelles biobornes sur tout le territoire Rives de Saône.



Retrouvez leur localisation en scannant le QRCode ou sur www.rivesdesaone.fr, rubrique "Environnement & Déchets"

Vous souhaitez acquérir un composteur ?

La Communauté de Communes vous propose différents composteurs à tarifs préférentiels.

Réservez votre composteurs en ligne :

www.rivesdesaone.fr/12576-reservez-votre-composteur.htm