



COMPOSTAGE INFOS

LETTRE D'INFORMATION DU SIDEFAGE - AUTOMNE 2019

Agenda

Stand compostage du SIDEFAGE :

Dimanche 17 novembre :
Foire d'Automne à l'Espace Malraux de Nantua.
Horaires de 10h à 17h.

Samedi 7 décembre :
GRATIFERIA à la salle de la MJC de Reignier-Esery.
Horaires de 10h à 17h.



LES BIODÉCHETS ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La réduction de la quantité de déchets mise à la poubelle des ordures ménagères passe pour une bonne partie par le compostage. Mais qu'en est-il vraiment ? De quelle quantité parle-t-on ? Voici quelques chiffres permettant d'y voir plus clair.

Lors du dernier échantillonnage des Ordures Ménagères Résiduelles (OMr) du SIDEFAGE au printemps 2019, la part des déchets compostables est encore de 27.6% du total des ordures ménagères apportées à l'incinération soit plus de 28 000 tonnes en extrapolant sur une année.

Il reste donc une grande quantité de déchets qui pourrait être détournée de l'incinération. L'ADEME estime que 50% des habitants traitent une partie de leurs déchets grâce au compostage domestique à l'aide d'un composteur ou en tas dans leur jardin (étude 2016). Autre solution, le compostage partagé en pied d'immeuble où les habitants d'un quartier ou d'une résidence viennent déposer leurs déchets dans des composteurs installés en bas de chez eux. Toutes les collectivités adhérentes du SIDEFAGE proposent une solution de mise à disposition de composteur individuel gratuite ou à prix réduit. Pour le compostage partagé, le matériel est alloué par la collectivité. Celle-ci fait appel au SIDEFAGE pour mobiliser les habitants autour du projet. La formation des habitants, l'information et le suivi des sites sont réalisés en partenariat entre les deux structures. Ainsi, depuis 2011, 170 sites de compostage partagé ont été installés sur le territoire du SIDEFAGE.

Du gaspillage alimentaire à tous les étages

En France le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes par an, du champ à l'assiette. Pour l'heure, les pertes liées au gaspillage alimentaire incombent :

- Pour 32% à la production.
- Pour 21% à la transformation.
- Pour 14% à la distribution.
- Pour 33% aux consommateurs.

Un citoyen français jette près de 30 kg de déchets par an dont 7 kg encore emballés. En 2025, les objectifs nationaux sont de réduire de 50% ce gaspillage.

Le gaspillage alimentaire en restauration collective

Selon les lieux de consommation, le gaspillage alimentaire est plus ou moins important. Voici un aperçu de la quantité de biodéchets produite par repas par type d'établissement :

Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Hôpital	Maison de retraite
env. 120 gr/repas	env. 120 gr/repas	env. 115 gr/repas	env. 100gr/repas	env. 175 gr/repas	env. 155 gr/repas

Au-delà de l'aspect social (les aliments jetés pourraient nourrir 10 millions de personnes pendant un an), le bilan écologique du gaspillage alimentaire est également important. Entre la production des aliments, leur transport et le traitement des biodéchets, l'impact environnemental pourrait être fortement réduit par la prévention du gaspillage.

Sources : Réseau Compost Citoyen / ADEME chiffres 2016

ZOOM SUR ...

LES TOILETTES SÈCHES

Les toilettes sèches ne sont plus réservées qu'aux lieux inaccessibles au réseau d'eau. On les retrouve maintenant sur des manifestations, des lieux touristiques et chez les particuliers. Mais quels sont les avantages d'une telle installation pour les habitants ?

Intérêts des toilettes sèches

L'utilisation de l'eau potable pour nos besoins est une aberration écologique tant le gaspillage d'eau est important (36 litres d'eau par jour et par personne) et la ressource précieuse. Egalement, cela représente un coût pour la collectivité pour fournir l'eau et traiter les eaux usées. Les toilettes sèches sont donc une alternative pertinente pour réduire cette dépense en eau.

De plus, la valorisation des excréments permet de produire un compost riche en azote qui pourra être épandu au jardin.

Principe de fonctionnement

Les toilettes sèches fonctionnent sans eau de dilution ni de transport. Elles sont généralement associées à un processus de compostage de leurs résidus.

La principale technique utilisée reste celle des toilettes à litière bio maîtrisée (TLB). Cette technique consiste à ajouter de la sciure après chaque utilisation et vidange régulière des contenants. Son faible coût et sa facilité d'installation rendent cette méthode accessible.

Cependant, d'autres procédés existent. Nécessitant un matériel plus spécifique,

ces derniers permettent souvent de limiter les interventions de vidange et d'entretien et présentent pour certains l'avantage de pouvoir équiper les habitats verticaux.

Les différents types de litière :

La litière la plus couramment utilisée dans les toilettes à compost est la sciure mais d'autres litières peuvent également être utilisées comme les feuilles séchées et broyées, les copeaux...



Le compostage de toilettes sèches : particularités et précautions

Bien que le principe du compostage des toilettes sèches ressemble à celui des déchets alimentaires, il est nécessaire de prendre quelques précautions afin d'éviter toute contamination par les agents pathogènes contenus dans les selles.

1. Lors du démarrage du compost de toilettes sèches, déposer de la litière absorbante au fond de votre composteur (sur au moins 10 cm de hauteur). Cette première couche aura pour rôle d'absorber un éventuel surplus de matières liquides.
2. Vidanger dès que nécessaire le contenant (en général un seau) dans le bac d'apport puis mélanger à la fourche la nouvelle vidange avec les matières déjà présentes en surface (sur 20 cm).
3. Recouvrir de broyat (ce qui permettra d'éviter la diffusion d'odeurs).

4. Quand le bac d'apport est plein, effectuer un retournement dans le bac de maturation puis attendre un an et demi avant l'utilisation du compost.

Utilisation du compost

L'utilisation du compost obtenu demande de la pratique et justifie une valorisation par étapes. Dans les premiers temps, le jardinier se limitera à utiliser son compost pour la végétation ornementale (arbres, arbustes, haie, fleurs). Avec un peu d'expérience, on pourra épandre le compost sur les légumes et les fruits en commençant par ceux dont nous ne consommons que les parties aériennes (ou cuits) puis par les légumes racines consommés crus.

Les règles les plus importantes sont de respecter un temps de maturation de 2 ans avec un suivi de la montée en température et des brassages réguliers.

Le choix peut être fait de séparer les urines et les fèces. Dans le cas où les urines n'ont pas été en contact avec les fèces, elles peuvent être diluées puis épandues directement afin de fertiliser les jardins ou les champs.



L'info en plus ... DIFFÉRENCE ENTRE LES LOGOS « OK COMPOST » ET « COMPOST HOME »



Le label « OK Compost » a été créé en 1994 pour des matériaux d'emballage ou d'objets tels que sacs, pots pour les plantes ... Il indique que la matière est certifiée compostable sur un site de compostage industriel atteignant des températures situées entre 55 et 60°C et utilisant des process particuliers. Ces objets ne sont pas compostables dans des composteurs domestiques et difficilement dans des composteurs partagés.



Le logo « OK compost Home » indique que la matière est certifiée compostable à des températures situées entre 20°C et 30°C. Le matériau d'emballage peut donc théoriquement être composté dans un composteur domestique (après 24 semaines, au minimum 90% de la matière doit pouvoir passer dans un tamis de 2mm).

Mourad ILMAN - Ambassadeur du compostage

Tél : 06 77 63 93 15 - Email : compostage@sidefage.fr

www.sidefage.fr