



TRI des biodéchets



en 2024



Comme prévu par la loi Agec et la réglementation européenne, les Français devront avoir à proximité de leur domicile une solution pratique pour **trier les biodéchets**, à compter de 2024. Voici donc tout ce qu'il faut savoir sur cette nouvelle pratique.

QU'EST-CE QU'UN BIODÉCHET ?

Il s'agit de déchets non dangereux biodégradables que l'on classe généralement en deux catégories :

- ⇒ **Les déchets alimentaires** : restes de cuisine et de repas, épluchures, produits périmés ou non consommés...
- ⇒ **Les déchets verts** : feuilles mortes, tontes de pelouse, tailles de haies et d'arbustes, brindilles... issus de l'entretien des parcs ou des jardins.



QUE DIT LA LOI AGEC sur le tri à la source des biodéchets ?

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) du 10 février 2020 impose aux collectivités de proposer à leurs habitants une solution pour **le tri à la source des biodéchets, à partir du 1er janvier 2024** :

« Tous les ménages devront pouvoir trier leurs déchets biodégradables (déchets dégradables naturellement par des micro-organismes vivants) et les séparer du verre, des emballages ou du reste de la poubelle à ordures ménagères (**poubelle noire**) ».

En pratique, comment cela va se passer pour moi ?

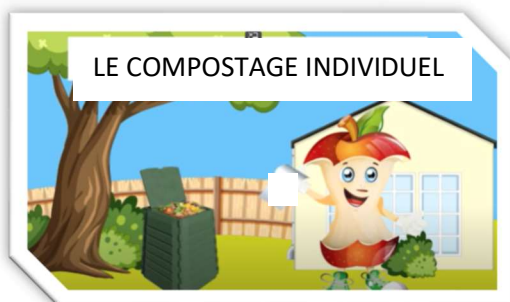


La Communauté de Communes des Lisières de l'Oise a opté pour la **gestion de proximité**, car cette solution demande peu d'infrastructures et elle est beaucoup moins coûteuse que la collecte séparée.

En gestion de proximité, les usagers assurent le traitement de leurs biodéchets eux-mêmes.

Ils les rassemblent dans des composteurs individuels ou collectifs.

La Communauté de Communes propose à la vente des composteurs individuels avec **une aide à l'achat à hauteur de 50%** n'hésitez pas à vous rapprocher de la CCLO à Attichy ([03 44 42 72 25](tel:0344427225)).



Quels sont les déchets alimentaires compostables ?

Les aliments facilement compostables sont :

Pâtes cuites, riz cuit, tous les fruits et légumes, les restes de légumes cuits, thé, café, cendres de cheminée, sciure de bois, céréales, agrumes et tous les restes alimentaires d'origine végétale peuvent être facilement compostables.

Les aliments à ne jamais mettre au compost sont :

- ⇒ Les produits laitiers, car ils attirent les animaux et parasites, mais peuvent également étouffer le compost.
- ⇒ La graisse, les huiles, la mayonnaise ne peuvent pas se décomposer facilement à des températures basses.
- ⇒ Les arêtes de poisson, les os et la viande. **Ces aliments continueront à être jetés dans la poubelle noire ORDURES MÉNAGÈRES.**

Quels sont les intérêts écologiques de la valorisation des déchets alimentaires ?

Les déchets alimentaires sont une ressource précieuse pour la terre. Ils sont notamment riches azote, potassium ou phosphore.

Les valoriser présente un triple avantage :

- ⇒ **Alléger sa poubelle d'ordures ménagères** en la réduisant de plus de 30%.
- ⇒ **Nourrir le sol** en apportant des matières organiques, faisant de nos déchets une ressource vertueuse.
- ⇒ **Impliquer les administrés dans la gestion de leurs déchets** en les accompagnant vers des pratiques plus écologiques et responsables.

Pour les déchets verts issus de l'entretien des parcs et jardins peuvent être incorporés dans les composteurs individuels ou collectifs. Cependant, si le volume de déchets verts est trop important, vous pouvez déposer le surplus à la déchetterie. Enfin, depuis plus de 20 ans, la collectivité propose la collecte des déchets verts en porte à porte pendant 6 mois de l'année.

SUIVEZ LE GUIDE

La bonne recette pour fabriquer son compost

Pour réussir son compost et optimiser le processus, il faut fournir les conditions idéales aux micro-organismes transformant les matières.

Les déchets à composter :

- Déchets côté jardin :** Tontes de gazon fraîches, feuilles d'arbres fraîches.
- Déchets côté maison :** Restes de légumes et de féculents, croûtes de fromage.
- Pain rassis**
- Épluchures et fanes**
- Fleurs et plantes d'appartement**
- Coquilles d'œufs écrasées**
- Trognons de fruits et fruits gâtés**
- Sachets de thé ou marc de café avec filtre**
- Les déchets verts et humides :** Tailles de haies et tiges dures coupées, Paille, foin et herbes indésirables non montées en graines.
- Les déchets bruns et secs :** Carton déchiré, Fleurs et plantes fanées, Coquilles de noix concassées, Essuie-tout, serviettes en papier et papier journal, Petites branches, feuilles mortes, écorces..., Litière végétale d'animaux herbivores, Sciure et copeaux de bois non traité, Cendres de bois.

Les Interdits (ne pas mettre) : De manière générale, éviter la viande, le poisson, les produits laitiers, les résineux. Ne pas mettre de plantes malades, traitées, de plantes grainées indésirables, os, plastique, métal, poussières d'aspirateurs, produits chimiques.

CONSEILS ET DOSAGES

POUR FAIRE UN BON COMPOST :

- > **Le mélange des contraires**
 - 1/3 de déchets verts (plantes fraîches, épluchures et restes de repas...) et 2/3 de déchets bruns (plantes séchées, paille, carton, branchages...).
 - 50 % de déchets fins / 50 % de déchets grossiers.
- > **Un peu d'eau mais pas trop !**
 - Si en pressant le compost, de l'eau s'écoule, c'est qu'il est trop humide : ajoutez des éléments secs (déchets bruns).
 - S'il s'effrite, ajoutez des déchets verts ou arrosez un peu.
- > **"De l'air !"**
 - Mélangez le plus régulièrement possible le compost pour avoir une bonne aération.

Un compost équilibré ne dégage pas d'odeurs

Brassez correctement le compost cela permettra une bonne aération et les micro-organismes pourront mieux travailler ce qui évitera les mauvaises odeurs.

Comment et quand utiliser son compost ?

Après 4 à 12 mois, les matières seront transformées en compost, grâce à l'intervention des micro-organismes et au temps écoulé.

Lorsque le compost est prêt, on ne peut plus identifier les déchets de départ qui se sont décomposés, sauf peut-être les coquilles d'œufs ou les morceaux de bois (si besoin vous pouvez tamiser votre semis avant utilisation).
Il doit sentir bon la forêt et avoir une couleur bien sombre.

2 qualités de compost :

Compost jeune (4 à 6 mois) Pour une utilisation en surface

Il a un fort pouvoir fertilisant mais nécessite de prendre quelques précautions : ne jamais l'enfouir dans la terre et ne l'utiliser que pour des plants déjà bien développés et exigeants en matières organiques (tomate, potiron, courgette, chou...).



Compost mûr (9 à 12 mois) Toute utilisation, surface, semis, rempotage

À un effet amendant et fertilisant, l'incorporer au sol lors du bêchage de fin d'automne ou à la fin de l'hiver quelques semaines avant les semis. Le mélanger à de la terre pour en faire du terreau après l'avoir tamisé (1/3 de compost mûr pour 2/3 de terre). L'épandre tamisé sur la pelouse.



Les bienfaits du compost

- Il améliore le sol en agissant sur sa porosité et sa capacité à retenir les minéraux et l'eau.
- Il enrichit le sol en apportant un grand nombre de minéraux et d'oligo-éléments. Son action est plus durable que les engrais chimiques.
- Il favorise aussi la biodiversité de la micro-faune.



CONSEILS ET DOSAGES

Au potager

- À épandre à hauteur de 3 à 5 kg/m² en préparation de la terre.
- Idéal aussi pour les semis et plantations que vous pouvez recouvrir de 2 à 3 mm de compost.

Dans vos jardinières

- Déposez 3 à 4 mm de billes d'argile au fond du pot puis préparez un mélange de 40 % de terre et 60 % de compost.



Dans vos espaces verts

- En entretien pour vos pelouses, à l'automne après la dernière tonte et le passage du rouleau aérateur, épandez un mélange de 1/3 de sable et 2/3 de compost à hauteur de 2 à 4 kg/m². Votre pelouse "repartira de plus belle" au printemps.
- Au pied de vos plantations (arbustes, arbres, rosiers) épandez une fine couche de compost, griffez et arrosez.

EN CONCLUSION : déchets = ressources



DÉCHETS



RESSOURCES

