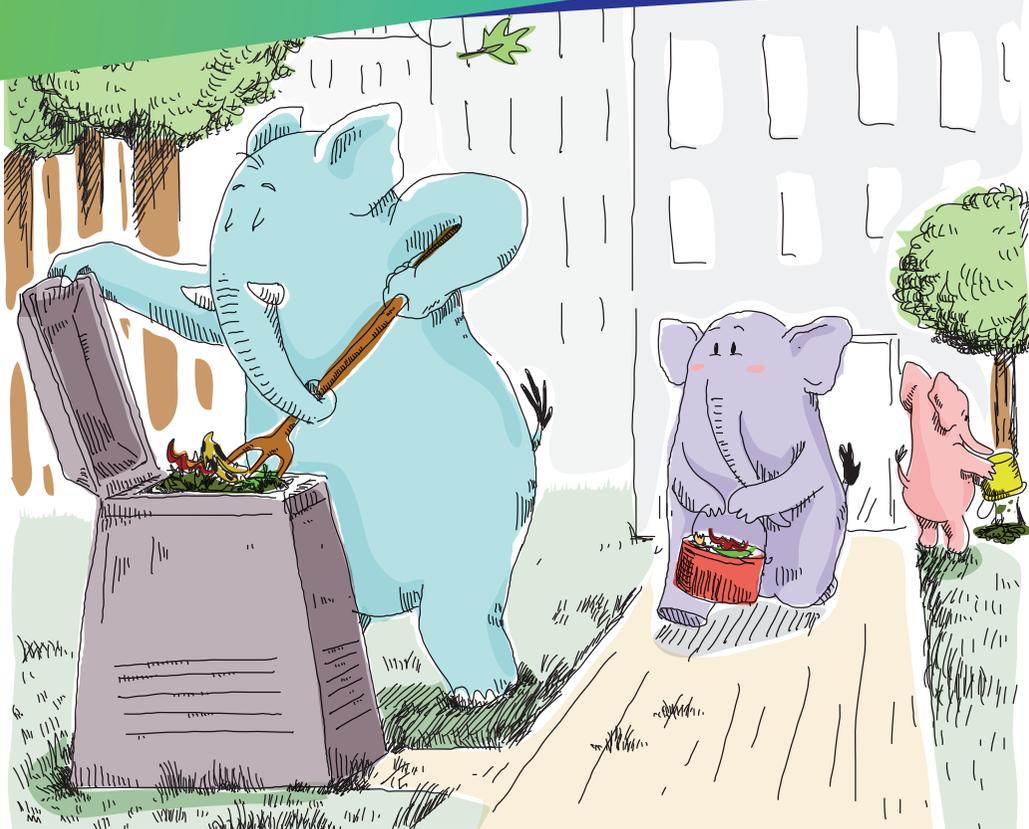




PARIS OUEST  
LA DÉFENSE

# Mode d'emploi

JE COMPOSTE MES DÉCHETS  
DE CUISINE ET DE JARDIN



Plus de conseils sur [www.parisouestladedefense.fr](http://www.parisouestladedefense.fr)

L'OBJECTIF DE CE GUIDE  
EST DE VOUS PRÉSENTER  
LES DIFFÉRENTS MODES DE VALORISATION  
DES DÉCHETS DE CUISINE ET DE JARDIN  
QUE VOUS POUVEZ UTILISER.



## SOMMAIRE

<b>1. POURQUOI DIMINUER SA PRODUCTION DE DÉCHETS ?</b>	4
1.1 Le programme local de prévention des déchets (PLPDMA)	4
1.2 Déchets de cuisine, déchets de jardin : pourquoi les valoriser ?	4
1.3 Déchets de cuisine, déchets de jardin : comment les valoriser ?	5
<b>2. LE COMPOSTAGE DOMESTIQUE</b>	6
2.1 Organiser mon compostage	6
2.2 Quels déchets composter ?	7
2.3 Comment composter ?	8
2.4 Récolte et utilisation du compost	9
<b>3. LE LOMBRICOMPOSTAGE</b>	10
3.1 Installer mon lombricomposteur	10
3.2 Quels déchets lombricomposter ?	10
3.3 Comment lombricomposter ?	11
3.4 Récolte et utilisation du lombricompost et du thé de vers	12
<b>4. LE PAILLAGE ORGANIQUE</b>	13
4.1 Organiser mon paillage	13
4.2 Quels déchets pour pailler ?	14
4.3 Comment pailler ?	15

### 1. Pourquoi diminuer sa production de déchets ?

#### 1.1 Le Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA)

La prévention des déchets est l'ensemble des mesures qui permet de réduire les quantités de déchets produites et leur toxicité. Ces mesures s'appliquent sur toute la durée de vie d'un produit (fabrication, distribution, achat, utilisation...).

**Tout le monde est donc concerné par la prévention des déchets.**

Le PLPDMA est un ensemble d'actions concrètes défini à la suite de la réalisation d'un diagnostic territorial pour atteindre **l'objectif de diminution de 15% fixé par la loi Agec (2020) en 2030.**

Les thèmes développés sont les suivants :



L'établissement public territorial Paris Ouest La Défense a adopté son PLPDMA le 28 mars 2023.

#### 1.2 Déchets de cuisine, déchets de jardin : pourquoi les valoriser ?

**Le compostage et le paillage** sont de la valorisation de matière. Ce sont des pratiques, économiques et vertueuses pour l'environnement, qui permettent de valoriser les déchets de cuisine et de jardin. Ces pratiques ont l'avantage de :

- Réduire le volume des ordures ménagères résiduelles et les apports en déchèterie,
- Nourrir le sol par l'apport d'un amendement\* naturel,
- Faire des économies sur le transport et l'incinération des déchets...

Les différentes techniques de compostage et de paillage peuvent être pratiquées séparément ou de manière complémentaire, en habitat individuel ou collectif.

\*amendement : produit apporté au sol pour améliorer ses propriétés physiques, chimiques et biologiques.

**La méthanisation** est à la fois de la valorisation énergétique et de la valorisation matière de ses résidus.

C'est un processus naturel biologique de dégradation de la matière organique animale ou végétale.

La méthanisation produit à la fois de l'énergie renouvelable et un résidu organique pouvant servir de fertilisant des sols et des cultures.

Comme pour le compostage, cette valorisation a aussi l'avantage de réduire le volume des ordures ménagères résiduelles.

#### 1.3 Focus déchets de cuisine ou déchets alimentaires des usagers ne pouvant pas faire du compostage

En 2023, Paris Ouest La Défense a mené une étude technique et financière afin de définir les solutions de tri à la source des biodéchets les plus adaptées aux besoins des habitants du territoire.

Trois solutions de tri à la source des biodéchets ont été proposées : le compostage individuel ou collectif, la collecte des déchets alimentaires en point d'apport volontaire et en porte à porte.

Pour rappel, le territoire accompagne, depuis de nombreuses années, l'ensemble de ses habitants au compostage individuel ou collectif dont c'est l'objectif principal du présent guide.

Pour les usagers ne pouvant pas faire du compostage, il est proposé les solutions de collecte qui transporteront les déchets alimentaires dans un équipement de compostage industriel ou de méthanisation.

Sur le territoire, en 2022, puis en 2023, deux villes ont initié les points d'apport volontaire pour les déchets alimentaires des ménages. Un déploiement à l'échelle du territoire de points d'apport volontaire pour les déchets alimentaires ou de cuisine est prévu à partir de juin 2024.



## 2. Le compostage domestique

Le compostage est un cycle naturel de dégradation des matières organiques par l'action de nombreux organismes et micro-organismes vivants présents dans le sol (bactéries, champignons, acariens, vers, cloportes, myriapodes...). Il permet d'obtenir un amendement organique comparable à l'humus des forêts : le compost.

### 2.1 Organiser mon compostage

Pour le jardin, le **compostage** en tas est la technique la plus simple. Il consiste à regrouper les matières directement sur le sol afin de former un tas de hauteur variable (de 0,5 à 1,5 m).

En milieu urbain, je peux également **composter grâce à un composteur**. Le composteur est un contenant sans fond, généralement en bois ou en plastique, avec un couvercle.

Ces deux méthodes peuvent se pratiquer simultanément.

Le tas ou le composteur doivent être facile d'accès. Je le place directement sur le sol (terre, herbe...), sur une zone plane, de préférence ombragée et à l'abri du vent. L'aire de compostage doit être suffisamment vaste pour travailler (vidage, retournage...).

### ▶ LE SAVIEZ-VOUS ?

#### Le compostage partagé

Le compostage peut s'opérer de manière collective, à l'échelle d'une résidence. Une telle opération nécessite l'adhésion et l'implication des habitants, une autorisation au sein de la résidence (bailleur ou copropriété) ainsi qu'un suivi régulier assuré par des référents disposés à être des relais pour animer la dynamique du site.

L'aire de compostage nécessite de l'espace pour l'installation de tas ou composteurs (compostage, maturation, structurant) et des espaces verts (récupération de matière sèche, utilisation du compost).



### 2.2 Quels déchets composter ?

Un bon compost est obtenu par un bon équilibre de matières azotées et carbonées. Il sera de meilleure qualité en découpant les plus gros déchets.

#### + Se compostent :

<b>Les matières azotées (matières vertes) = matières humides</b>	Épluchures et restes de fruits (y compris les agrumes) et de légumes, marc de café, sachets de thé, restes alimentaires cuits, laitages, tontes de gazon*, fleurs fanées, mauvaises herbes**, feuilles et plantes...
<b>Les matières carbonées (matières brunes) = matières sèches</b>	Feuilles mortes, tailles de haies, petites branches, paille, mouchoirs, essuie-tout, papiers, carton, herbes sèches, branches broyées, coquilles de fruits secs...
<b>Les coquilles d'œufs</b>	Broyer finement pour aider à réguler l'acidité du milieu (lombri compostage).

\* en prenant soin de bien les mélanger aux couches inférieures lors de chaque apport

\*\* non montées en graine

**⚠ ATTENTION :** Certains déchets (viande, poisson, fromage, trognon de chou...) mis en grandes quantités peuvent générer des nuisances (odeurs, rongeurs...). Pour composter ces déchets, je les mets en petites quantités au centre du tas et les mélange aux autres déchets.

#### - Ne se compostent pas :

Les matières suivantes : coquillages, charbon de bois, litière d'animaux, matières plastiques même biodégradables ou libellées compostables (Anses 2022)



#### ASTUCE !

Je place du carton au fond de mon bio-seau\* pour absorber l'humidité de mes déchets !

\*Le bio-seau est le récipient dans lequel vous transportez vos déchets de cuisine

### 2.3 Comment composter ?

#### Les 3 règles d'or du compostage :

##### 1 Étaler et mélanger

- J'étale mes déchets de cuisine à chaque apport pour qu'ils restent en contact avec l'air. Les déchets les plus secs s'humidifieront ainsi au contact des plus humides.
- J'apporte une couche de moins de 10 cm d'épaisseur des mêmes matériaux (gazons, feuilles, déchets de culture...). Au-delà de cette quantité, j'effectue un mélange de surface, qui permettra d'éviter les nuisances (zones sèches, mauvaises odeurs, production de gaz à effet de serre...).
- Au moins une fois tous les 15 jours, je donne un coup de griffe ou de fourche pour mélanger mes derniers apports (10 à 20 cm).

##### 2 Contrôler le niveau d'humidité

Trop secs, les déchets ne vont pas se composter. Trop humide, le compost dégage des odeurs, des gaz à effet de serre et il devient collant et peu utilisable. J'évalue donc régulièrement son niveau d'humidité.

Pour faire mon diagnostic, je prends une poignée de compost dans la main et la presse.

Diagnostic	Solution
Le compost est brillant, collant, dégage des odeurs ou du jus en le pressant : <b>il est trop humide</b>	Apporter quelques déchets secs (feuilles broyées si possible à la tondeuse à gazon, plantes sectionnées, branches broyées, copeaux...) et mélanger. Ouvrir le couvercle lors de belles journées ensoleillées et mélanger en surface.
Le compost est d'apparence mat, blanchâtre, friable au toucher : <b>il est trop sec</b>	Humidifier en mettant les éléments les plus secs dans un bassin d'eau ou ouvrir le couvercle pendant un ou deux jours de pluie.

**Le compost forme une motte tassée, il a une bonne humidité : mon compost est parfait !**

##### 3 Aérer, décompacter

Pour faciliter la décomposition, il est souhaitable de mélanger complètement les matériaux au minimum deux fois par an. L'activité biologique des bactéries et des micro-organismes consomme de l'oxygène et le poids des déchets tasse le compost. Il convient donc de le brasser.

#### ASTUCE !

Pour effectuer le mélange complet, j'ouvre une des faces de mon composteur.

### 2.4 Récolte et utilisation du compost

Le processus de compostage peut aller de 6 mois à 2 ans selon les apports, les conditions climatiques et les pratiques. Le compost aura différentes utilisations selon son degré de maturité.

**Le compost mûr** est un substrat riche, qui a une couleur sombre, une odeur d'humus de forêt et une texture grumeleuse, fine et friable. Il peut être utilisé de deux manières :

- Amendement organique par épandage en surface de couches minces (environ 0,5 cm) incorporées au sol par griffage sans l'enfourir.
- Support de culture (même en lasagne\*) pour le rempotage ou les semis, à tamiser et mélanger, selon les usages dans les proportions suivantes :
  - 50 % de compost et 50 % de terre de votre jardin,
  - ou en proportions égales : terreau ou sable, terre de jardin et compost.



Avant sa maturité, **le jeune compost** peut être utilisé partout dans le jardin en le déposant aux pieds des arbres et des cultures déjà avancées. Recouvrir ensuite le sol d'un paillis (broyat de branchage, tontes de gazon...). C'est une forme de paillage (cf. p. 12).

#### ASTUCE !

1 Récolter les couches inférieures de compost pour les utiliser dans le jardin. Replacer, sur le tas ou dans le composteur, les déchets non dégradés en prenant soin de les mélanger et de les arroser si besoin. Cette opération prend tout au plus une demi-heure deux fois par an !

2 Il est plus pratique de fonctionner avec deux tas ou composteurs (et plus). Le premier recevant les déchets frais, le deuxième servant à la maturation du compost.

\*Lasagne : technique de culture qui alterne des couches de matériaux de compostage et de terreau.

### 3. Le lombricompostage

**La pratique du lombricompostage est idéale en appartement.** Elle se fait à partir de plateaux superposés munis de trous permettant la circulation des vers de compostage. La dégradation des déchets de cuisine s'effectue d'abord par des micro-organismes (certains sont visibles !), puis par les vers de compostage, type Eisenia, fournis avec le lombricomposteur. Elle donne du lombricompost, un amendement solide très riche et un engrais liquide naturel : le thé de vers ou lombrithé.

#### 3.1 Installer mon lombricomposteur

De petite dimension, il peut être disposé en intérieur (cave, garage, cellier...) ou dans une pièce à vivre aérée comme la cuisine, mais aussi en extérieur (balcon, cour...).

Les vers de compost vivent et travaillent à température ambiante, idéalement entre +15°C et +25°C. En dehors de cette amplitude thermique, je les protège du froid et de la chaleur.

Les vers se reproduisent à partir de 16°C, sans risque de surpopulation car ils s'auto-régulent en fonction des apports.



**ATTENTION :** Avant de mettre mon lombricomposteur en service, je lis attentivement **sa notice d'installation.**

#### 3.2 Quels déchets lombricomposter ?

Les biodéchets\* sont riches en eau et en azote. Il faut donc régulièrement déposer du carton en morceaux (boîte à œufs, rouleaux de papier essuie-tout...) pour un bon équilibre.



#### Se lombricompostent

Épluchures et restes de fruits et de légumes, marc de café, sachets de thé, carton, papier, coquilles d'œuf broyées, cheveux...



#### Ne se lombricompostent pas

Viandes, poissons, produits laitiers, ail, oignon, agrumes, restes de plats cuisinés, produits vinaigrés, déchets de jardin, corps gras...

\* Biodéchet : déchet organique (cf p. 4)

#### 3.3 Comment lombricomposter ?

**Les apports se font en surface et en petits morceaux** pour faciliter leur dégradation. Ils n'ont pas besoin d'être quotidiens. Je peux ne pas alimenter mon lombricomposteur pendant 5 semaines, il se réglera tout seul. Dans ce cas, je laisse ouvert le robinet, avec un récipient dessous pour éviter que le liquide ne s'accumule dans le bac récepteur.

J'attends que la hauteur des déchets atteigne le haut du premier plateau avant d'en ajouter un deuxième. Ainsi, les vers accèdent facilement au niveau supérieur. Lorsque le deuxième plateau est plein, il suffit de répéter l'opération pour le suivant. Il faut compter plusieurs mois pour tous les remplir.

#### ASTUCE !

Les moucheron sont attirés par le sucre présent dans les fruits sur lesquels ils peuvent pondre ! Pour les éviter, j'enfouis les épluchures.



Pour vous procurer votre lombricomposteur, voir p.16.

- ▶ Couverture
- ▶ Plateau 4 **DÉCHETS FRAIS**
- ▶ Plateau 3 **DÉCHETS EN COURS DE DÉCOMPOSITION**
- ▶ Plateau 2 **COMPOST EN MATURATION**
- ▶ Plateau 1 **COMPOST MÛR**
- ▶ Bac de récupération du lombrithé

#### ▶ LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vers sont attirés par les déchets en début de décomposition, ils sont donc concentrés dans les plateaux du haut.

### 3.4 Récolte et utilisation du lombricompost et du thé de vers

La récolte de lombricompost s'effectue lorsque tous les plateaux sont installés et remplis de déchets. Je prélève toujours le compost mûr situé dans le plateau du bas qui doit être remplacé vide sur le dessus du lombricomposteur pour être réutilisé.

Le thé de vers est dû à l'humidité contenue dans les déchets et non à l'activité des vers. Sa récolte se fait dès les premières semaines : j'ouvre le robinet et le recueille dans un récipient. Je pense à le diluer avant de l'utiliser (1 volume de thé de vers pour 9 volumes d'eau) pour arroser mes plantes ou le pulvériser sur les feuilles.



#### ASTUCE!

Le thé de vers a une odeur, des vers sont certainement tombés dedans. Je collecte régulièrement l'engrais liquide et nettoie le bac de récupération.

## 4. Le paillage organique

Le paillage est une forme simple de compostage de surface. Les déchets déposés en surface se décomposent et sont intégrés dans le sol par la faune, en particulier par les vers de terre.

### Cette technique offre de multiples avantages :

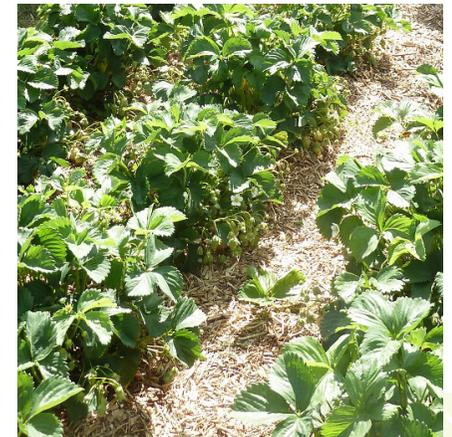
- Éviter l'installation des herbes indésirables, donc l'utilisation de désherbant,
- Limiter l'évaporation de l'eau et maintenir le sol plus humide (réduction de l'arrosage),
- Maintenir le sol à bonne température et rendre les racines des plantes plus résistantes à ces variations (sécheresse, vent, gel),
- Protéger la terre des effets négatifs des fortes précipitations (tassement, formation de croûte asphyxiante) ...

### 4.1 Organiser mon paillage

Presque toutes les cultures du jardin tireront profit du paillage : les fruits et les légumes du potager, les arbres et les arbustes, les haies, les plantes de massif et même les végétaux en pot et en jardinière.

Je paille de préférence les végétaux les plus exigeants en eau (delphinium, pétunias, dahlias, chrysanthèmes, fraisiers, pieds de tomate...).

Je ne paille pas l'ail, l'oignon et l'échalote, qui craignent l'humidité, ni les plantes couvre-sol et les plantes de rocailles.



#### ASTUCE!

Prendre garde à ne pas recouvrir le collet des plantes (point de séparation entre la tige et les racines d'un végétal).

### 4.2 Quels déchets pour pailler ?

À l'origine, les paillis végétaux étaient réalisés avec... de la paille ! Hachée finement, elle servait à protéger les cultures de fraises, par exemple !

Aujourd'hui, on peut utiliser :

#### Déchets verts de type jardin

Petits déchets ligneux (glycine, vigne vierge, lierre, haricot...), plantes séchées, feuilles mortes, tontes de pelouse (pré-séchées), fanes de légumes, fougères, broyats de tailles de haies...

#### Déchets verts des arbres

Feuilles mortes, bois déchiqueté, écorces (pin, peuplier)...



#### J'ÉVITE :

- L'emploi des mauvaises herbes montées en graine
- Les couches épaisses de déchets verts très humides, comme le gazon fraîchement coupé

#### ASTUCE !

**La tonte peut être laissée sur place** (tonte mulching). Pas de corvée de ramassage ! Je n'attends pas que la pelouse soit trop haute et ne coupe pas en-dessous de 5 cm.



### 4.3 Comment pailler ?

Avant de pailler, je décompacte le sol pour faciliter les infiltrations d'air et d'eau. Je retire les herbes indésirables, pour qu'elles ne repoussent pas sous le paillage.

Pour broyer mes déchets végétaux, j'utilise une tondeuse ou un broyeur. Je les épands, sans les enfouir, en une couche épaisse de 7 cm environ.

Comme le paillage organique se transforme en humus, je rajoute quelques centimètres dès que l'épaisseur diminue.

Je commence par pailler les jeunes plants sur une hauteur de 2 à 3 cm. Après le développement de la plante, je complète pour atteindre 7 cm d'épaisseur. Cette méthode permet de bénéficier des avantages du paillage au plus tôt.



#### ▶ AU FIL DES SAISONS...

##### Tout au long de l'année :

- Pailler dans de bonnes conditions climatiques : vent faible, sol non gelé...
- Arroser avant et après avoir mis en place le paillis.

**En été :** lors des grosses chaleurs, épandre le paillis sur le sol humide.

**En automne :** couvrir le sol après l'avoir rendu plus meuble. Il aura, au printemps, une excellente texture et une fertilité élevée. Le paillis d'automne a aussi l'avantage de protéger les plantes du froid.



#### ASTUCE !

Pour éviter la pourriture des plantes sensibles, j'utilise des matériaux légers et bien aérés (paille ou feuilles).

# OUI À LA RÉDUCTION DES DÉCHETS



Vous pouvez  
vous procurer un  
**lombricomposteur**  
ou un **composteur**  
de jardin auprès  
de votre ville.

 **île de France**

