

Le compostage collectif

C'est possible !

Composter ses déchets de cuisine,
c'est 40Kg de déchets en moins/Hab/an



C'est un geste écologique qui permet de réduire la pollution et les coûts générés par le transport et le traitement des déchets.

Venez découvrir,

Le 1^{er} site de compostage

Et participer aux animations

autour du compostage

Lundi 24 JUIN

de 17h à 20h

Rue de l'escot

(au dos du Musée)

✓ Je digère

- Epluchures de légumes, de fruits et d'agrumes
- Fruits et légumes abîmés
- Fanés de légumes
- Coquilles d'oeufs broyées
- Fleurs fanées, feuilles mortes, plantes d'intérieur sans la motte de terre
- Sachets de thé, marc de café avec filtre en papier
- Restes de repas d'origine végétale (légumes, riz, pâtes, etc.)

✗ Je ne digère pas

- Viande, poisson, os et arrêtes, restes de fruits de mer
- Tissus synthétiques
- Corps gras (huiles et plats en sauces)
- Racines et mottes de terre
- Matériaux non dégradables (verre, plastique, métal, etc.)
- Litière (tout type)
- Sacs compostables

1

Vider le seau dans le composteur



2

Mélanger avec l'outil



3

Recouvrir avec les matières sèches

