

Un peu de théorie

Trier ses déchets alimentaires représente un geste essentiel pour réduire notre impact sur l'environnement et favoriser le cycle naturel des matières organiques.

Chaque année, plus de 70 kg¹ de déchets compostables sont jetés par personne, comprenant des déchets de cuisine (épluchures, restes alimentaires et produits périmés) ainsi que des déchets de jardin (gazon, tailles de haies,...).

Lorsque ces déchets sont jetés dans la poubelle tout-venant, ils finissent brûlés dans un incinérateur. C'est du gâchis et ça pollue ! En les séparant, on permet leur valorisation par le compostage ou la biométhanisation.

C'est pourquoi le tri des déchets organiques est obligatoire partout en Europe depuis le 01 janvier 2024!



Le compostage consiste à transformer ces déchets organiques en compost, une substance riche et foncée résultant du recyclage des matières organiques. Le compost, qui contient des organismes vivants et des minéraux, peut être utilisé comme un engrais naturel. En le répandant sur le sol, on nourrit la terre et on favorise la croissance des plantes, tout en bouclant un cycle naturel.

Un compost bien fait sent bon la forêt. Une fois mûr, le compost pourra servir à amender le sol de la pâture, à la plus grande joie du fermier. Si ton camp est dans un bâtiment il sera peut-être possible d'utiliser le compost du propriétaire ou d'un voisin.

La biométhanisation est une méthode de traitement des déchets organiques via la collecte dont le principe est de faire fermenter les déchets organiques en absence d'oxygène. Le gaz qui s'en dégage, contenant 55% de méthane, alimente des moteurs qui produisent de la chaleur et de l'électricité. Après fermentation, la matière qui ne s'est pas transformée en gaz, que l'on appelle le digestat, est compostée pour être valorisée en agriculture.

¹ Source : Région wallonne, DGO3, 2013. Repris dans le Plan déchets-ressources adopté en mars 2018

Qu'est-ce qui va au compost ?

• Les déchets alimentaires

- toutes les épluchures de légumes et de fruits (même les agrumes)
- les reste de repas (même la viande mais il vaut mieux la recouvrir de déchets secs)
- les coquilles d'œufs
- les coquilles de noix, pistaches, etc
- le marc de café, le thé (sauf les sachets pyramidaux qui sont en matières synthétiques)

- les mouchoirs en papiers, les essuie-tout, les serviettes en papier
- la sciure et les copeaux de bois
- le carton sans encre colorée
- les feuilles mortes

Ce qui ne va pas au compost

- les huiles et les graisses alimentaires en grande quantité (qui doivent être apportées au recyparc)
- le papier
- la terre
- les emballages "compostables"

La recette du compost

3 facteurs indispensables :

- l'équilibre matières sèches / humides
- l'aération
- l'humidité



1. L'équilibre matières sèches / matières humides

MATIÈRES HUMIDES / MATIÈRES SÈCHES
50% / 50%

La décomposition efficace des déchets organiques repose sur le mélange équilibré des matières sèches et humides. Il est essentiel de maintenir un juste équilibre entre leurs volumes respectifs. Il est recommandé de mélanger soigneusement les matières à chaque ajout au compost. Les matières humides sont les déchets de cuisine, riches en azote, qu'il faut équilibrer avec des matières sèches comme de la sciure, des copeaux de bois, des feuilles mortes, des écorces, de la paille, des cartons, des mouchoirs en papier ou des coquilles de noix. Ces matières sèches sont, quant à elles, riches en carbone. En respectant cette combinaison équilibrée, on favorise un processus de compostage optimal.

2. L'aération

La formation de mauvaises odeurs lors de la décomposition des déchets sans oxygène (fermentation) peut être évitée en assurant une bonne aération du compost. Ainsi, lors de l'ajout de nouveaux déchets, il est important de les mélanger soigneusement avec le compost existant.

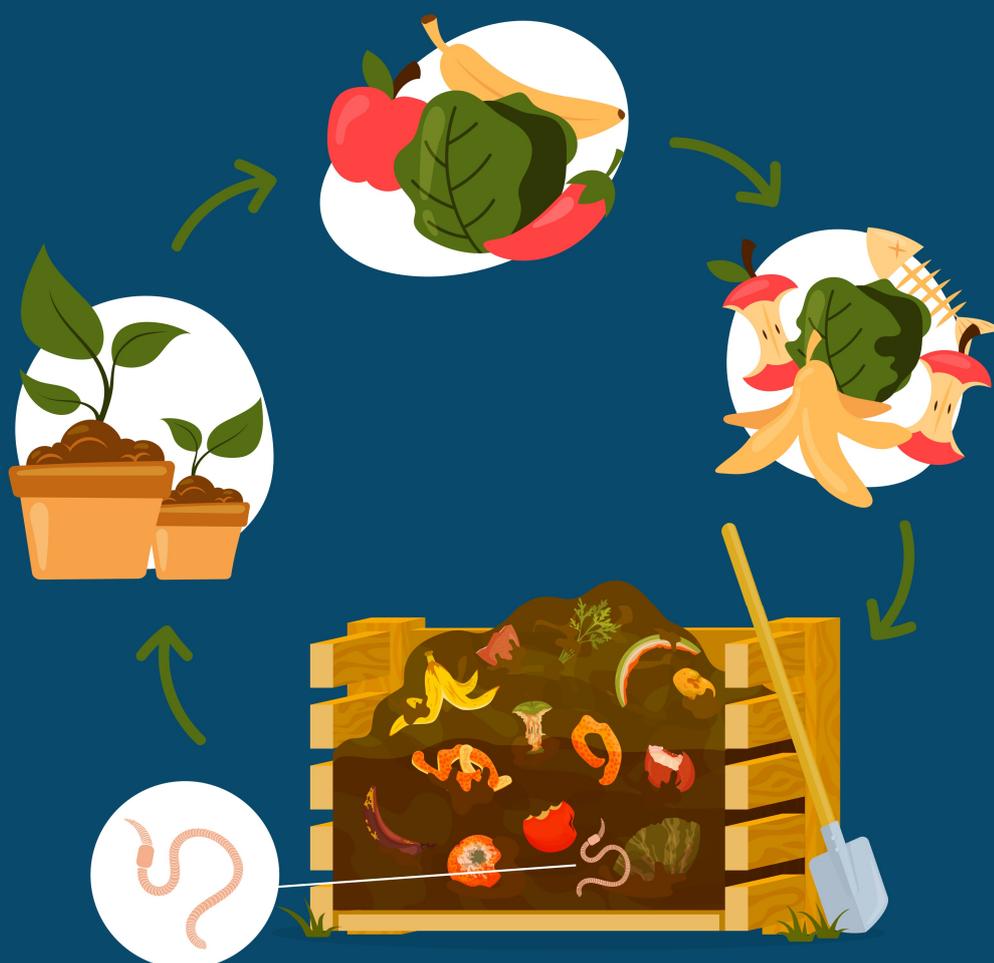
Au jardin, dans un fût, on peut utiliser une tige d'aération une à deux fois par semaine pour créer des cheminées d'aération et mélanger les matières de manière efficace.

Dans le cas d'un compost en tas, retourner le tas de temps en temps contribue également à favoriser une bonne circulation de l'air, prévenant ainsi la fermentation anaérobie et les odeurs indésirables.

En adoptant ces pratiques d'aération, on optimise les conditions de décomposition du compost tout en minimisant les nuisances olfactives.

3. Veiller à une bonne humidité

Pour favoriser l'activité des bactéries, micro- et macro-organismes responsables de la décomposition des déchets dans le compost, il est essentiel de veiller à un niveau approprié d'humidité (ni trop sec, ni trop humide). Afin de garantir un bon taux d'humidité dans le compost : mélanger équitablement les matières sèches et humides, en cas de sécheresse, arroser le compost, et couvrir le compost pour éviter qu'une pluie ne l'inonde. Les excès d'eau peuvent compromettre l'aération du compost, conduisant à une décomposition anaérobie odorante et indésirable.



Essentiel à savoir

Les micro- et macro-organismes décomposeurs (ver à compost, bactéries, champignons,...) vivent à la surface du sol. Au-delà d'environ 15 cm de profondeur, la décomposition n'est plus possible. Idéalement, un compost se fait directement sur le sol, sans creuser.



• Le trou à bouffe amélioré

En tenant compte de toutes ces informations, tu peux améliorer le traditionnel « trou à bouffe » :

- > en creusant un trou peu profond (maximum 15 cm) ;
- > en creusant un trou de taille raisonnable, qui permettra que les matières se touchent;
- > en ajoutant des matières sèches (copeaux de bois, sciure, cartons non colorés) à tes déchets de cuisine ;
- > en le plaçant à l'abri d'un arbre ;
- > en touillant dans les matières de temps en temps, surtout si des odeurs de fermentation apparaissent.

Autres solutions

• Adopter des poules

Avoir des poules peut paraître sympa de prime abord et signifie de bons oeufs frais à la clé mais comporte certaines contraintes essentielles pour le bien-être des gallinacés : Bien que 7m² par poule puisse être suffisant temporairement, il est à noter que le véritable espace optimal pour elles serait d'environ 40m².

Leur alimentation doit être équilibrée, comprenant des insectes, de la verdure, des graines, en plus des déchets alimentaires et de l'eau fournie régulièrement.

Un espace ombragé est essentiel pour les protéger du soleil, et l'enclos doit être sécurisé contre les prédateurs tels que les renards.



Et puis, il y a la question de l'après camp : *qui va reprendre les poules ?*

Pourquoi ne pas les emprunter à des parents ou au fermier pour la durée du camp ?

Une autre possibilité pourrait être d'aller porter les déchets à un poulailler proche du camp ou au cochon du fermier.