



COMPOST & BIO-DECHETS

COMPOST



PRODUIT INITIAL

Les bio-déchets sont tous les déchets organiques des particuliers, des restaurations collectives, métiers de bouche, c'est-à-dire déchets verts, déchets de cuisine, de potager, papiers ou cartons souillés (mais non contaminés par des polluants), etc...

PRODUIT TRANSFORME

Grâce au compostage de ses déchets organiques, les particuliers peuvent obtenir un **amendement organique** pour leur jardin, permettant de réduire voir de supprimer les achats de fertilisants.

De nombreuses collectivités ont opté pour la redevance incitative.

Le compostage permet de réduire d'un quart à un tiers le poids des déchets d'un ménage, c'est donc une économie indirecte sur le coût de l'enlèvement et du traitement des déchets.



LE COMPOSTAGE

Dans la démarche de gestion et de tri des déchets organiques à la source, le compostage individuel est à promouvoir. Par contre, pour que le tri des fermentescibles soit accessible à tous nous développons le compostage collectif sous toutes ses formes (batterie de composteur, pavillon de compostage, plate-forme de compostage...).

Le compostage collectif est complémentaire et non concurrent du compostage individuel. Chacun peut ainsi quel que soit l'endroit où il habite pratiquer le tri des organiques de sa poubelle.

La mise en place d'un compostage de quartier a deux autres atouts majeurs :

- Le premier est de pouvoir drainer tous les fermentescibles de la restauration collective et des métiers de bouche du secteur concerné. Cette collecte a aussi l'avantage d'être pour le tas de compost un bon activateur par son volume et sa régularité.
- Le second est la valorisation des déchets végétaux communaux sur place dans le cas du compostage en andain.

De plus, il est facteur de lien social. Le site de compostage devient un lieu de rencontre entre voisins, des plus jeunes aux plus anciens, des nouveaux habitants.

Le compostage autonome en établissement

[Compost In Situ](#), entreprise créée par Valdéfis et Compostri (association de l'agglomération nantaise), vous accompagne désormais dans votre projet de compostage autonome en établissement.

Le compostage autonome en établissement concerne :

- Les restaurations collectives (secteurs de la santé, du social, de l'enseignement, de l'armée, des loisirs, des grandes entreprises et des administrations...)
- La restauration commerciale et les hôtels-restaurants (hôtels, campings, restaurants traditionnels, cafétérias et self services, restauration rapide, traiteurs...)
- Les grandes et moyennes surfaces (hypermarchés, supermarchés, supérettes, plateforme de distribution, marchés...)
- Les entreprises sans restauration susceptibles de produire des déchets organiques (secteur agro-alimentaire, légumerie...)
- Les éco-événements (restes de repas et vaisselles compostables)
- Les structures développant le compostage partagé



Vous trouverez plus d'informations sur leur site internet : <http://compostinsitu.fr/> ,

ou leur page facebook:

<https://www.facebook.com/compostinsitu>

Demander un devis ou des informations sur le compostage autonome en établissement :

contact@compostinsitu.fr ou 07 62 13 23 80