

La poubelle verte

Qu'est-ce que la poubelle verte ?

La poubelle verte est le récipient qui recueille vos déchets de cuisine avant qu'ils ne bouclent leur cycle au compost.

Le bon récipient

Comme pour vos poubelles habituelles, la taille du récipient est en relation avec le nombre d'habitants dans la maison, et/ou vos habitudes alimentaires. Pour deux personnes, un seau de 3 à 5 litres se videra une fois par semaine environ. Il existe des seaux avec couvercle équipés de filtres à charbon. Ce gadget est peu efficace. Les autres poubelles vertes du marché (seau vert et carré, avec couvercle) sont pratiques d'utilisation. J'ai recyclé un seau de crème pour collectivités et il remplit parfaitement sa fonction de poubelle verte.

La bonne utilisation

Pour éviter toute apparition d'odeurs, vous déposez au fond de la poubelle verte une bonne couche de copeaux (bois, litière, carton déchiquetés...). Ce matériau absorbera les écoulements en provenance de vos légumes et évitera ainsi des fermentations désagréables.

Ce que je mets dans ma poubelle verte

Certains guides déconseillent toute une catégorie d'aliments (fromages, viandes, plats cuisinés...). Les gros morceaux composteront lentement, éventuellement, recoupez des tronçons plus petits (choux...). Personnellement, je mets tout dans ma poubelle verte... tout absolument tout ce qui est organique : déchets verts, déchets carnés, fromage... Par contre mon composteur est inviolable par les chiens, renards ou enfants et je suis très patiente quant aux résultats du compostage.

Je vide ma poubelle... et ensuite ?

Une fois la poubelle vidée, vous recouvrez vos épluchures d'une couche de copeaux, écorces, feuilles séchées. Cette couche va absorber les liquides excédentaires et rééquilibrer le rapport C/N (carbone = copeaux et azote = épluchures). Décollez à l'aide d'une brosse dure et des copeaux de bois les restes éventuellements attachés aux parois. Lavez votre seau à l'eau additionnée de savon noir.

Biocapi vous conseille pour la gestion du compost

www.biocapi.ch

info@biocapi.ch

