

BIEN REMPLIR SON BIO SEAU

→ Que peut-on mettre dans le composteur ?

Ce qu'on peut mettre

- épluchures de **fruits et légumes frais** non cuisinés

Ce qu'on ne doit pas mettre

- ail, oignon, tous les agrumes (oranges, clémentines, citrons...), gros noyaux (avocat, mangue...)
- coquilles d'œufs
- déchets stockés depuis **plus d'une semaine dans le seau** → si le contenu est moisi, ne pas hésiter à tout jeter à la poubelle.

Recommandations

- Mettre au fond du seau des **morceaux de carton brut** (rouleau sopalin, boîte d'œufs...) pour absorber l'humidité (→ le seau sera plus facile à nettoyer)
- Enlever les **étiquettes** des fruits
- Ne pas mettre des fruits et légumes **entiers** → les **couper en petits morceaux**, couper tout ce qui est long

Toutes ces recommandations nous aident à vérifier le contenu des seaux (*il ne faut pas que ce soit d'aspect désagréable pour les enfants... et les adultes*) et à mélanger plus facilement la matière pour l'aérer (*les bras des maîtresses ne sont pas si musclés!*).

→ En effet le secret du compostage c'est aérer et mélanger souvent pour éviter le pourrissement et les mauvaises odeurs !!!