

Du compost au jardin

La lettre d'actualité consacrée au compostage de REIMSMETROPOLE

LE COMPOSTAGE

Une manière efficace de réduire ses déchets tout en préparant un bon compost pour son jardin et son potager.



C'est l'automne!!!!

Attention à l'excès d'humidité:

L'automne est généralement une saison humide et propice à la pousse des champignons, élément important pour votre compost. Cependant veillez à bien fermer le couvercle de votre composteur, car trop d'eau est préjudiciable à son bon fonctionnement. Le compost doit être humide mais pas détrempé.

C'est le moment de constituer votre réserve de matière sèche:

Cette saison, vous n'aurez pas de difficulté à apporter de la matière sèche avec toutes les feuilles qui tombent. Cependant, il ne faut pas en abuser pour ne pas déséquilibrer le rapport azote/carbone. Aussi, vous pouvez en profiter pour stocker le surplus de feuilles et de branchages, qui vous servira notamment au printemps et en été quand les apports en matières azotées seront plus importants.

Il n'y a pas de problème, il n'y a que des solutions:

JE N'ARRIVE PAS À GARDER MES BULBES ET GRAINES PENDANT L'HIVER. COMMENT FAIRE?:

C'est tout simple, mettez-les dans un bas nylon ou collant et accrochez tout cela à une poutre ou à une tuyauterie.

Participez, vous aussi, à cette rubrique en nous envoyant vos questions soit depuis le site internet de Reims Métropole, soit sur tri.info@reimsmetropole.fr

AGENDA

De nouvelles sessions de formation gratuite vous sont proposées:

Niveau 1 / Initiation:

- Ven. 10/10 de 15h30 à 18h30
- Sam. 11/10 de 9h à 12h
- Ven. 24/10 de 15h30 à 18h30
- Sam. 25/10 de 9h à 12h

Niveau 2/ Perfectionnement:

- Sam. 11/10 de 14h à 17h
- Sam. 25/10 de 14h à 17h

Pour vous inscrire:

Service Collecte des Déchets et Animation, 7 rue Robert Fulton à REIMS, 03 26 02 90 90

ET SI ON FAISAIT UN GESTE DE PLUS ?

Savez-vous qu'en moyenne chaque français jette 20 kg d'aliments par an, dont 7 kg d'aliments encore dans leur emballage. Pour éviter ce gaspillage, pensez à préparer votre liste de courses avant de vous rendre au supermarché et organiser votre réfrigérateur en positionnant les dates les plus courtes devant.

Si malgré vos efforts, vous avez encore des aliments non préparés, pensez à la congélation ou cuisine vos restes!

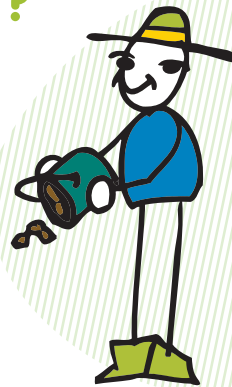
DES RECETTES ORIGINALES AVEC LES RESTES DE REPAS ?

Publiez votre recette sur la page Facebook de Reims Métropole, en indiquant « recette anti-gaspillage ». La recette la plus appréciée sera publiée dans la prochaine lettre d'actualité. <http://facebook.com/reimsmetropole>

Participez à cette rubrique en envoyant vos questions sur reimsmetropole.fr ou à tri.info@reimsmetropole.fr

Que faire au jardin en automne ?

- Avec l'arrivée de l'automne, c'est l'époque de rentrer les espèces fragiles et de protéger sous cloche les légumes sensibles au froid et les plantes qui restent dehors.
- C'est également le moment pour planter les bulbes de printemps: jacinthes, narcisses, tulipes.
- Et pour semer cerfeuil et persil.
- Vous pouvez déposer du compost sur le sol de vos parcelles et le couvrir de paille ou de feuilles mortes.
- Afin de protéger et nourrir la vie du sol, faites un lit protecteur (paillage) pour vos arbustes ainsi que sur vos parcelles de jardins inoccupées. Cela réduira également la croissance des herbes indésirables dès le retour du printemps



Faites-le vous-même!

Avec l'arrivée de l'hiver viennent aussi les feux de cheminée. Savez-vous que les cendres de votre feu peuvent vous servir au jardin ?

En effet, les cendres éloignent les limaces. En formant un cercle complet autour des plantes, nos chères amies limaces ne viendront plus se restaurer dans nos récoltes.

Recette:

- Mélangées à du marc de café et du sable de rivière, les cendres permettent aussi d'éloigner les puces de terre ou autres parasites.
- Mettez-en, avec modération, au fond des sillons avant de déposer vos semis de légumes.

Petite astuce: pour conserver vos cendres jusqu'à l'hiver prochain, laissez-les refroidir et mettez-les dans un récipient rigide avec un couvercle hermétique.



2014 : ANNÉE EUROPÉENNE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Du 16 au 19 octobre pour les journées de lutte contre le gaspillage alimentaire et du 22 au 30 novembre lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, de nombreuses animations vous seront proposées par REIMSMETROPOLE et d'autres acteurs.

Ce sera l'occasion de découvrir, pour les enfants comme pour les adultes, des astuces pour moins gaspiller, cuisiner les restes, mieux conserver les aliments et déchiffrer les étiquettes.

Retrouvez toutes les informations sur le site de la DRAAF Champagne Ardenne:

<http://draaf.champagne-ardenne.agriculture.gouv.fr>

Ou sur le site de l'ADEME: <http://www.champagne-ardenne.ademe.fr/>