

Chers parents de l'école élémentaire Sainte-Madeleine,

Dans le cadre de l'**éducation à l'environnement**, vos enfants vont participer au **compostage du jardin partagé** Sainte-Madeleine qui se trouve entre l'école et l'église.

Nous vous invitons à vous référer à ce document pour accompagner vos enfants dans ce projet.

Les objectifs de ce projet sont :



- réduire le volume de vos poubelles
- donner une nouvelle vie à vos déchets
- comprendre le geste de compostage et retrouver le cycle naturellement présent dans la nature et souvent oublié en ville

COMMENT PREPARER SON SEAU A COMPOST ?

Pour **mieux préparer** votre compost chez vous, nous vous conseillons d'utiliser un contenant solide et de ne pas laisser trop longtemps sans oxygène son contenu. Un seau à crème, récupéré chez un restaurant du coin fait bien l'affaire. L'école prévoit également de distribuer des seaux aux enfants.

Vous **pouvez mettre** au fond du seau un peu de terre, des feuilles sèches, des brindilles ou des boîtes d'œufs en carton recyclé, qui absorbent le jus et apportent un peu de carbone. Vous préparez ainsi le mélange carbone-azote nécessaire lors du compostage à chaud, comme c'est le cas dans le compost de Ste-Madeleine, chez vous !

Vous **pouvez mettre** beaucoup de choses dans ce seau à compost : toutes les épluchures, les coquilles d'œufs en petits morceaux, le marc de café, les filtres non blanchis, des sachets en papier marron en morceaux, les feuilles de thé, les herbes, les fleurs fanées en morceaux, les pailles des animaux de compagnie herbivores...

S'il vous plaît, **ne mettez pas** d'aliments cuits (légumes cuisinés, vinaigrés ou huilés, pain, restes de gâteaux, cakes ou flans) dans le composteur, qui attirent les rongeurs. Ni plastique, ni élastiques et ni étiquettes autocollantes.

Certains fruits – ail, oignon, échalote, orange, citron - sont bactéricides. Merci de n'en mettre qu'**en petite quantité et en petits morceaux**, car s'ils se décomposent, c'est plus lentement, par moisissure, et en détruisant les bactéries utiles présentes autour d'eux.

Dans l'ensemble, il est préférable d'opter pour des fruits et légumes non traités chimiquement, afin d'éviter que les molécules se retrouvent ensuite dans la terre du jardin à côté, qui est cultivé, lui, selon les principes du jardinage biologique, dans un respect de la terre et de ses rythmes.

Pour que le compost «chauffe» bien, il est nécessaire de lui **apporter aussi du carbone**. Le café et le papier brun font l'affaire. La paille des animaux herbivores, l'herbe tondue et mise à sécher, les feuilles sèches... sont aussi les bienvenues.

Pour le jardin, vous pouvez **mettre de côté** vos coquilles d'œufs en morceaux, qui font un bon anti-limaces.

VOTRE COMPOST POUR LE JARDIN :

Le contenu de votre seau se retrouvera dans les composteurs du jardin partagé Ste Madeleine. Au bout de quatre à six mois, bien mûr, il servira à amender la terre du jardin à côté des composteurs.

EN PRATIQUE :

- les élèves disposeront de seaux (prêtés pour cette année scolaire) qu'ils emporteront à la maison
- chaque semaine, ils le rapporteront en classe et ils iront déposer leur contenu dans les composteurs du jardin partagé avec l'enseignante



PLUS D'INFORMATIONS SUR LE JARDIN PARTAGE SAINTE-MADELEINE :

Si vous souhaitez en savoir plus sur le jardin et le compost, vous pouvez retrouver les jardiniers de Ste Madeleine et l'Ahbak (Association des Habitants Bourse Austerlitz Krutenau) le mardi de 18h à 19h et le samedi de 11h à 12h.

Ou sur Internet : www.ahbak.org

Merci de votre contribution et à bientôt !

Les jardiniers de Ste-Madeleine (Ahbak) et Florence Sandmeier



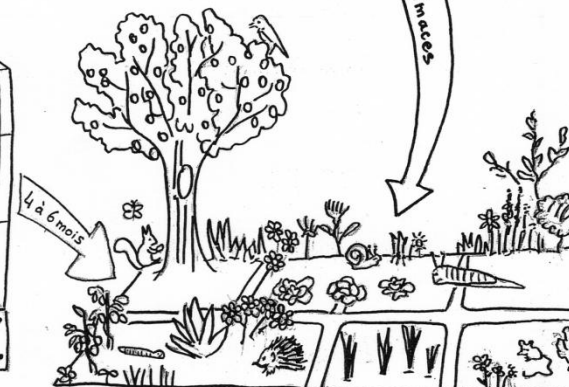
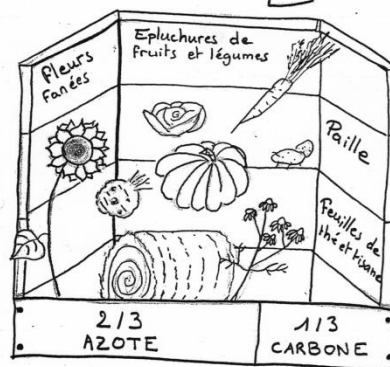
COMPOSTONS À STE-MADELEINE

AU FOND, pour absorber le jus, vous pouvez mettre

- des boîtes d'œufs (en morceaux)
- du papier brun et des filtres non blanchis
- du marc de café
- de la terre
- des brindilles, des feuilles sèches



Remplissez en laissant de l'air pour éviter les mauvaises odeurs...



NE PAS METTRE DANS LE COMPOST :



METTRE EN PETITE QUANTITÉ



ail, oignons, échalotes, agrumes... car ils sont bactéricides et se décomposent par moisissure.



fruits exotiques traités car leurs épluchures contiennent beaucoup de pesticides.

MERCI POUR VOTRE CONTRIBUTION !