



## *Entrée*



- ➔ *Pesage des livraisons*
- ➔ *Contrôle des produits*
- ➔ *Tri des intrants*



# *Broyeur*



- ➔ *Défibrage du bois*
- ➔ *Réalisation du mélange optimal des intrants*
- ➔ *Mise en place du tas de fermentation*



# *Tas en fermentation*



- *Des microorganismes au travail*
- *Hygiénisation naturelle des intrants*
- *Transformation des déchets organiques en compost de qualité*

## *Conduite de la fermentation*



➔ *Créer le climat optimal pour les microorganismes*

➔ *Les paramètres clefs: température, humidité et aération*

➔ *Seule une bonne conduite de la fermentation garantit un compost de qualité*



# *Contrôles de qualité*



*➔ Analyses chimiques et biologiques*

*➔ Caractérisation des composts*

*➔ Choix des composts en fonction de leurs utilisations*



# *Contrôles de qualité*

- ➔ *Pendant la fermentation:*
  - température*
  - humidité*
  - teneur en oxygène*
  
- ➔ *Contrôles produits finis:*
  - analyses chimiques*  
(pH, salinité, ammonium, nitrite, nitrate)
  - analyses biologiques*  
(tests de phytotoxicité:  
cresson ouvert, cresson fermé, salade, haricot, ray-gras)



## *Brassage des tas*



- ➔ *Aération du tas et régulation de l'humidité*
- ➔ *Homogénéisation du tas*
- ➔ *Activation des microorganismes*



## *Bassin de rétention*



→ *Collecte des eaux de ruissellement*

→ *Utilisation: arrosage des tas de compost en fermentation; agriculture*

## *Tamisage*



➔ *Conditionnement du compost suivant l'utilisation*

➔ *Élimination des indésirables restants*

➔ *Homogénéisation finale du produit*



# *Stockage*



- ➔ *Stockage contrôlé*
- ➔ *Aération nécessaire pour garantir la qualité*
- ➔ *Contrôle régulier de la qualité du compost*



# *Remise du compost*



*→ Choix du compost  
approprié à l'utilisation  
désirée*

*→ Conseils pour une  
application du compost selon  
les règles de l'art*