



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*