

# LES ÉTAPES



1 Contrôler tous les jours le PH cela évite toutes mauvaises surprises olfactives qu'est la gestion des viandes et des sauces.

Cette méthode PH+ est garante d'un process maîtrisé et constitue une sécurité supplémentaire.



2 Incorporer les déchets dans une cuve inox d'un volume de 500 litres tels que les restes de légumes, de fruits, de pâtes, de riz, de viandes ou de poissons et autres denrées solides.



3 Déposer avec les matières organiques des matériaux secs et riches en carbone, les granules, le structurant ou les copeaux de bois.

L'Emeraude STATION demande en moyenne deux fois moins de carbone que dans d'autres systèmes.



4 Tourner la manivelle une fois par jour, ce qui permet l'homogénéisation de la matière et une oxygénation suffisante pour assurer un niveau d'activité microbienne élevé.

Cette caractéristique de fermentation de la matière, favorise un processus de compostage optimisé avec une phase thermophile (hautes températures) importante.



5 L'activité métabolique des micro-organismes dégage une grande chaleur. La température peut monter jusqu'à 70°C à l'intérieur de la machine.

Cette température élevée permet la production d'une matière stabilisée en détruisant les bactéries pathogènes.



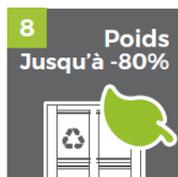
6 En fonction de la rotation et de l'ajout des nouveaux résidus, les matières sont transportées (environ 15 jours) le long du cylindre intérieur vers la trappe de déchargement.

Une matière inerte tombe dans un bac plastique de manutention à l'arrière.



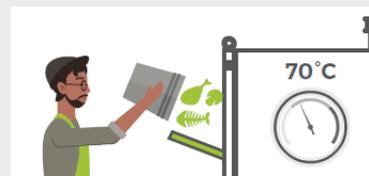
7 A cet instant, les matières auront perdu 60% de leur volume et de leur poids. La matière est maintenant très foncée, friable et inodore.

Cette matière inerte peut être manipulée, elle ne sent plus, les bactéries sont en phase finale de travail, les micro-organismes, tels des vers de terre et des acariens, effectuent la phase finale du compostage.



8 Les déchets auront perdu au bout de quelques semaines supplémentaires près de 80% de leur poids et de leur volume et deviendront du compost qui pourra être redistribué dans le jardin collectif, au bord des haies du site....

## Les +

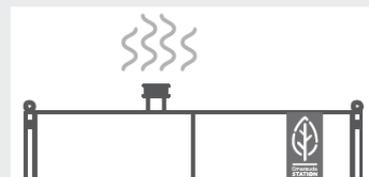


Sa porte frontale donne accès à une cuve fermée qui permet d'isoler le mélange et ainsi obtenir une montée en température importante et rapide.

Les nuisances olfactives sont limitées par cette fermentation en milieu fermé. Les nuisibles n'ont par ailleurs pas accès à la matière,



A la fermeture de la porte, un nouveau cycle s'enclenche par simple rotation. La station est équipée d'une manivelle et d'un système d'engrenage qui permet une rotation manuelle aisée sans électricité.



Un système d'aération novateur permet une oxygénation complète lors du processus de compostage.

En absence de cette aération, le compost rentrerait dans un état anoxique et dégagerait des mauvaises odeurs.



Même si nous privilégions le compostage In Situ, vous pouvez aussi transférer la matière sur une plateforme de compostage.

**ÉMERAUDE  
CRÉATION**  
Évolution - Innovation - Écologie - Garantie

**Emeraude i.d.**  
17, rue de Broglie  
22307 Lannion Cedex  
**02 96 48 68 06**

la boutique en ligne  
[www.composteur-et-creation.fr](http://www.composteur-et-creation.fr)

[www.emeraude-id.fr](http://www.emeraude-id.fr)  
[www.emeraude-creation.fr](http://www.emeraude-creation.fr)  
Retrouvez nous sur



**Emeraude  
STATION**

by EMERAUDE CREATION