

De nos déchets ... au compost mûr - en 2 étapes

Etape 1- Remplissage du composteur ou phase de fermentation - Durée variable.

Nous, **les bactéries aérobies**, sommes les principaux acteurs de cette 1ère transformation. C'est nous qui faisons grimper la température, parfois très haut 60, 70, 80°C. Nous garantissons ainsi l'assainissement du compost !

Mais, nous avons des **besoins** à satisfaire :

- En **oxygène** pour vivre, travailler et nous reproduire : nous garantissons alors, une absence d'odeurs !
- En **humidité**. De l'eau mais pas trop ! Notre lieu de travail doit avoir la consistance d'une éponge essorée.
- **Un menu équilibré** entre déchets riches en **azote** et déchets riches en **carbone** (voir listes ci-dessous).
- **Des aliments "hachés menu"** ; nous avons des petites bouches !

Enfin, sachez que **nous nous déplaçons peu** par nos propres moyens.

Si vous voulez que nous fassions du bon boulot, apportez-nous vos déchets de cuisine notamment, **au cœur du composteur**, puis venez nous éparpiller après quelques jours afin que nous puissions envahir tous vos déchets.

Lorsque le composteur est plein (ou presque) et que vous cessez de nous apporter de nouveaux déchets, nous laissons la température chuter progressivement. Les **vers rouges annelés** prennent alors notre relève.

Etape 2- Phase de maturation - Durée comprise entre 2 et 4 mois selon la saison.

Nous, **les vers rouges**, nous entrons en action lorsque la température nous convient, soit entre 10 et 30 °C.

Nous traitons les déchets, déjà à moitié digérés par nos consœurs les bactéries, en les ingérant puis, en les restituant sous forme de **compost**.

Nous sommes moins gourmands en oxygène, mais comme tout être vivant, nous avons besoin d'**air** et aussi d'**humidité**.

Lorsque nous n'avons plus rien à manger, nous désertons les lieux. C'est le signe que le **compost est mûr**.

Mais, avant de mourir, nous pondons des œufs. De nouveaux vers naîtront pour le prochain cycle de compostage!

Comment satisfaire les besoins de ces organismes vivants qui travaillent pour notre compost ?

- **Fragmenter** au mieux les déchets :
Utiliser un broyeur, voire une tondeuse à gazon pour les petits végétaux ou les feuilles mortes.
- **Équilibrer les menus** : varier les apports riches en **azote** et les apports riches en **carbone**.
- **Entretenir une bonne humidité** : apporter un arrosoir d'eau (de pluie !) s'il le faut, surtout en été.
- **Enfouir les déchets provenant de la cuisine**. Eviter que ces déchets ne restent en surface.
- **Brasser** l'ensemble du composteur à chaque apport de déchets frais et au moins une fois par semaine.
- **Respecter la phase de maturation** en cessant les apports frais lorsque le composteur est plein, ou presque.

Exemples de déchets riches en azotes : L'azote stimule fortement l'activité bactérienne.

A peu près tous les déchets de la cuisine : fruits, légumes, restes de table (y compris viandes, poissons, crustacés, peaux d'agrumes), marc de café, pain, riz, pâtes, fromage... et aussi les tontes de pelouses non traitées, les broyats en vert, les déchets du potager, du verger, des fleurs ...

Exemples de déchets riches en carbone : Le carbone apporte de l'énergie et produit de l'humus.

Les broyats de végétaux, de feuilles mortes, les petits cartons non imprimés (fins de rouleaux d'essuie-tout ou de papier hygiénique), filtres en papier, feuilles d'essuie-tout, de papier journal (un peu), cendres (un peu, par petites couches), coquilles d'œufs bien écrasées, sciures ou petits copeaux de bois non traités...

Pour en savoir plus...

"Compost et Paillage au Jardin" - éditions Terre Vivante - par Denis PEPIN - environ 18 €.