

JARDINAGE

Le compostage ou l'art de bien mélanger



Compostage de déchets de jardin et alimentaires.



Un bon compost sent bon le sous-bois.



Les différentes strates du compost.

Joséphine Gretilat

Par le compostage, on réduit le volume de nos poubelles, ce qui n'est pas anodin à l'heure de la taxe au sac. En plus, on produit du compost pour nourrir le sol et les plantes. Le compost, ça rapporte!

Attention, le compost n'est pas une poubelle et il y a quelques règles simples à respecter pour obtenir un compost à bonne odeur de sous-bois. Sans mouches, sans mauvaises odeurs, il est possible de produire en moins d'un an un véritable compost.

Le compostage reprend en accéléré le processus qui se déroule dans la forêt, où les débris végétaux et animaux sont petit à petit dégradés pour produire de l'humus. Nos déchets de jardin ou de cuisine contiennent la richesse du sol qui les a produits et ce serait dommage de ne pas en profiter.

Le broyage des gros morceaux

Tout ce qui est trop gros doit être coupé en morceaux au sécateur ou broyé: les branches bien sûr, mais aussi par exemple les tiges de tournesol, les restes secs de plantes vivaces, les troncs des choux, les rameaux de rosier, etc. Une branche broyée est facilement «digérée», alors que de gros morceaux resteront intacts, même après plusieurs mois de compostage. Le broyage a une grande influence sur la rapi-

dité du processus de dégradation.

L'art de mélanger

La technique du compostage consiste à amener les bons éléments, de respecter un certain équilibre entre les types de déchets et de les mélanger.

Les déchets sont classés en deux groupes: ceux qui sont riches en azote (plutôt verts, humides, mous) et ceux qui sont riches en carbone (plutôt brun, secs, ligneux). Tout l'art du compostage est d'équilibrer ces déchets (proportion 1:1), de mélanger le vert avec le brun, le sec avec l'humide, le fin avec le grossier et d'assurer des bonnes conditions d'humidité et d'aération pour une bonne dégradation.

Souvent, il manque des déchets secs pour équilibrer les apports au compost. Comme ce sont des matériaux stables, ils peuvent être stockés à côté du compost en prévision (feuilles mortes, cartons, paille, broyats, etc.). Ainsi, chaque fois que l'on apporte des déchets de cuisine, on ajoute du sec et on mélange le tout. Si ces quelques règles sont appliquées, il n'y a aucun besoin d'ajouter des activateurs de compost, le processus se met en route tout seul.

Le brassage

Le brassage du compost n'est pas indispensable mais fortement conseillé. Il permet d'homogénéiser le tas, de le rectifier au besoin et d'accélérer le processus. Pour cela, ouvrir le compost après quatre à cinq mois et le tirer contre soi sur toute la hauteur à l'aide d'un croc, brasser puis remet-

tre dans le composteur sans tasser, mais en évitant les poches d'air. Au bout de quelques semaines ou mois (deux mois), le compost sera prêt à être utilisé complètement.

Les acteurs clés du compostage

Les premiers arrivés sont les bactéries qui dégradent de préférence les composés azotés. Ce sont elles qui sont responsables de l'élévation de température au cœur du compost. Une fois cette température abaissée, d'autres acteurs viennent à la rescousse, ce sont les champignons microscopiques et les petites bestioles comme les cloportes, collemboles, nématodes, acariens, etc.

Les champignons sont responsables de la dégradation des composés carbonés. Enfin arrivent les vers rouges ou vers de fumier (*Eisenia foetida*). Ils sont plus petits que nos bons gros vers de terre. Ils n'ont pas de dents mais ingurgitent les bactéries et autres micro-organismes, les jus et affinent le tout. Leur présence est un très bon signe et indique que le compost arrive à maturité.

Pour tous ces acteurs de la décomposition, il est important de leur fournir des conditions optimales d'humidité et d'aération. Si trop de composés azotés sont apportés, le tas va devenir trop humide, trop se tasser et manquer d'oxygène. D'autres bactéries vont alors occuper la place, responsables d'odeurs désagréables (dégagement d'ammoniac et d'hydrogène sulfuré). A l'inverse, s'il y a excès de matériaux bruns, rien ne

se décomposera en l'absence d'azote et d'humidité et le tas se fossilise.

Le choix d'un composteur

Le choix se portera sur l'esthétique, la taille mais le plus important est la manière de composter. A noter tout de même que certains modèles isolés thermiquement donnent de meilleurs résultats. Le composteur est placé dans un endroit accessible, ombragé et dégagé. Il est plus judicieux d'en avoir deux qu'un seul. Ainsi, le premier se remplit tandis que le second est laissé en phase de maturation.

La durée du compostage

Elle dépend des matériaux apportés, de la saison et de la température extérieure. Elle est généralement de six à huit mois, voire douze mois. Le compost mûr est brun sombre, a une texture grumeleuse et sent le sous-bois.

Les bienfaits du compost

Il améliore la fertilité des sols, apporte de la légèreté aux sols lourds et de la matière organique aux sols pauvres. Il régule l'humidité du sol, en améliore la structure, stocke les éléments nutritifs et favorise l'activité microbienne du sol. Epanche le compost en couche mince en automne ou au début du printemps et l'incorpore superficiellement au croc. Il peut également être utilisé comme substrat de culture, mais il devra alors être mélangé avec de la terre dans la proportion de 1 part de compost pour 2 de terre.

Différents types de compost

Déchets azotés	Déchets carbonés	Bon rapport carbone/azote	A restreindre	A éviter
Tontes de gazon, déchets de cuisine, déchets du potager, jeunes pousses, mauvaises herbes, fumier, engrais verts	Branches broyées, paille, feuilles mortes, carton non imprimé, papier ménage, mouchoir, sciure, copeaux, herbe sèche, coquille d'œufs, boîte à œufs	Rameaux de bois vert broyés, marc de café, tontes de gazon jaunies (étalées quelques jours au soleil), feuilles fraîches, fumier paillieux	Peaux d'agrumes (très lente décomposition), aiguilles de conifère (très acides), cendres de bois, déchets de viande (attirent mouches et rongeurs)	Mauvaises herbes grainées, plantes malades, déjections de chats et chiens (pathogènes), déchets de bois peints ou traités, noyaux, coquilles, branchages non broyés



L'arrivée des vers rouges dans le compost est un très bon signe.



La présence de mycélium de champignons indique une dégradation des composés carbonés.



Les collembolles mesurent seulement 2 à 3 mm, mais sont très importants pour la fabrication de la matière organique.



Un lombricomposteur et ses différents bacs.

Procédé du lombricompostage

Le lombricompostage, ou vermicompostage, est la solution si on ne dispose pas de jardin mais seulement d'une petite cour ou d'un balcon. Il peut même se faire à la cuisine, car ce procédé bien mené ne dégage pas d'odeur.

Le lombricompostage est l'élevage de vers rouges déposés dans le compost du jardin. Cette méthode permet de réduire ses déchets de cuisine tout en produisant du compost pour ses bacs ou jardinières. Elle nécessite un lombricomposteur, mais celui-ci peut aussi se bricoler et les premiers vers sont à acheter sur internet.

Caisses empilées

Ce compostage s'effectue sur des caisses drainantes empilées les unes par-dessus les autres. Les trous doivent permettre aux vers de monter d'un plateau à l'autre quand la nourriture est digérée et doivent laisser s'écouler les jus jusque dans un bac collecteur. Ce bac est pourvu d'un robinet pour récupérer les jus fertiles.

Les vers rouges peuvent manger la moitié de leur poids chaque jour. Ils se multiplient aussi: la population double tous les trois mois environ. Les déchets à décomposer sont répandus en couche mince, maintenue humide. Deux ou trois bacs permettent d'organiser une rotation. Le compost digéré, les vers migrent vers la caisse du dessus dans laquelle de nouveaux déchets les attendent. Le compost de la caisse du bas est alors prêt à être récolté (après trois à quatre mois environ).

Exigences des vers

Les vers ont certaines exigences et il faut faire attention à la quantité et à la qualité apportées. Ils ne consomment que ce qui est tendre: épluchures de légumes, fruits gâtés, morceaux de carton, conviennent parfaitement. Eviter les déchets carnés, les agrumes, les restes de repas cuits et assaisonnés. Les vers travaillent bien dans un endroit tempéré (12 à 25°C), mais il faut les préserver des températures extrêmes. **JG**