

Le compostage

3 gestes indispensables pour le compostage

1. Recouvrir les déchets verts de déchets secs

Exemples de déchets verts et frais (riches en azote) :
épluchures de fruits, restes de légumes, tonte de gazon

Exemples de déchets bruns et secs (riches en carbone) :
branches, feuilles mortes, paille, branches broyées, papier, carton

On respecte la proportion $\frac{1}{3}$ d'azote et $\frac{2}{3}$ de carbone.



2. Brasser le compost

Mélanger régulièrement les déchets du composteur permet d'apporter de l'oxygène, indispensable aux êtres vivants du compost.

Pour cela, visser le brass'compost dans les déchets et tirer pour en extraire une « carotte ». Le geste est répété 3 à 4 fois. Ainsi on mélange facilement le tas.



3. Arroser le compost

Pour vérifier que le contenu du composteur est suffisamment humide, faire le test de la poignée.

Serrer une poignée de déchets dans la main. Si l'eau s'écoule, le composteur est suffisamment humide.

Si ce n'est pas le cas, arroser le contenu du composteur avec un arrosoir à pommeau, en veillant à bien mouiller les 4 angles du composteur, qui sont plus exposés au vent et souvent plus secs.

La récolte du compost



Correctement entretenu, après environ 6 mois, le compost est mûr. On peut le récolter. Il s'utilise en le déposant au pied des légumes, des plantes fleuries et des arbres, deux fois par an seulement, en automne et au printemps.

Pour savoir quelle quantité de compost il faut utiliser, on vérifie les besoins des végétaux :

Certains sont gourmands en compost...



la courge

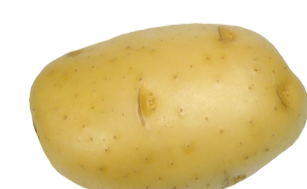


la fraise

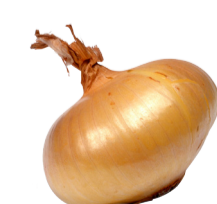


la tomate

...d'autres le sont moins



la pomme de terre



l'oignon



la carotte

Qui vit à l'intérieur du compost ?

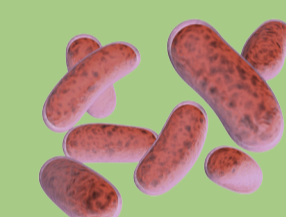
De nombreux êtres vivants sont présents dans le compost. Certains participent à sa fabrication. On les regroupe en 3 catégories :



Les déchiquteurs

En se nourrissant, ces organismes découpent la matière organique morte en petits morceaux. Par leur action de fragmentation, ils facilitent et accélèrent le travail des chimistes.

Les chimistes



les bactéries



les champignons

Ce sont des micro-organismes. Ils transforment la matière organique en éléments nutritifs (minéraux) facilement utilisables par les plantes.

Les régulateurs

la dysdère armée



le carabe purpurin



le collembole

le pseudo scorpion



le bulime tronqué

la lithobie



la fourmi noire

Ce sont des prédateurs. Ils réduisent le nombre de micro-organismes en les mangeant. Leur présence permet par exemple de limiter la multiplication de certains champignons ou bactéries nuisibles aux cultures.

Que se passe-t-il dans le composteur durant 6 mois ?

Lors de la première étape, la **phase de dégradation**, les micro-organismes comme les bactéries, consomment les parties « riches » de la matière organique. Leur respiration nécessite de l'oxygène et fait augmenter la température. Elle dépasse parfois 60°C ! Dès que la température diminue, les champignons s'installent à leur tour et attaquent les parties les plus dures de la matière organique. Ils libèrent des minéraux assimilables par les plantes.

Quand la nourriture des micro-organismes se raréfie, leur nombre diminue et la température descend. Au-dessous de 30°C, des macro-organismes vivant dans la litière* du sol rejoignent les micro-organismes. Il s'agit de cloportes, de collemboles, de vers de compost... La **phase de maturation** commence. Par leur action, les chimistes et les déchiquteurs transforment progressivement la matière restante en humus riche en nutriments pour les plantes, il s'agit de la **minéralisation**.

Le compost mûr ressemble à du terreau, il est finement dégradé, a une couleur sombre et une texture légère. Les déchets qui ont servi à le constituer ne sont plus reconnaissables. Il a une agréable odeur d'humus et de sous-bois.

* La litière est composée de feuilles mortes et de débris végétaux en décomposition.

CRÉDITS ICONOGRAPHIQUES

Courge : © johnsroad7 - [Fotolia.com](https://www.fotolia.com)

Fraise, pomme de terre, oignon : © Henri Yeru - [Aprifel](https://www.aprifel.com)

Tomate : © Philippe Dufour - [Aprifel](https://www.aprifel.com)

Carotte : © Niffylux - www.niffylux.com

Escargot zonite d'Algérie ([original](#) modifié : escargot détourné) : © Marie-Claire BOURBON - [flickr.com](https://www.flickr.com)

Cloporte, ver de fumier, limace, polydesme, fourmi, forficule, larve de cétoine, champignons, araignée dysdère armée, carabe purpurin, escargot bulime tronqué : © [Maxime Aliaga](#)

Collembole ([original](#) modifié : escargot détourné) : © [Kristen Hall](#) - [photo.net](https://www.photo.net)

Bactéries ([original](#) modifié : bactéries colorées en rouge) : © Dmitry Knorre - [Fotolia.com](https://www.fotolia.com)