

N°285 - 14 janvier - 2024

LE COMPOSTAGE ou comment valoriser vos déchets biodégradables

Depuis le 1^{er} janvier 2024, qu'ils possèdent un jardin ou non, la loi prévoit que tous les ménages devront disposer d'une solution de tri des déchets biodégradables afin de les valoriser sous forme de combustible ou de compost.

Evidemment, je pense que nous pouvons raisonnablement abandonner la construction d'installations de méthanisation des déchets dans notre jardin, mais le compostage des déchets ménagers biodégradables et du jardin nous intéresse au plus haut point.

Le compostage nous permet de reproduire ce qui se passe dans la nature quand, par exemple, les feuilles mortes tombent sur le sol et se transforment en humus qui contient des éléments nutritifs assimilables par les racines. Cet humus est à la fois un amendement qui améliore l'état du sol et un fertilisant destiné à apporter des nutriments aux plantes.

C'est tout bénéfique pour le jardinier qui peut alors l'épandre sur les massifs ou le mélanger à la terre lors de la plantation, nul besoin alors d'acheter des engrais ou du terreau.



Je passerai sur les explications du processus de dégradation de ces matières organiques pour m'intéresser aux différentes méthodes de compostage.

Vous avez le choix entre le compostage traditionnel en tas ou en bac à compost, le lombricomposteur et la méthode du bokashi .

Si vous possédez un jardin, vous serez sûrement intéressés par le [compostage traditionnel](#), soit en tas dans un coin de votre jardin, soit dans un bac en bois ou en plastique. Il faut bien choisir l'emplacement, pas trop loin de la cuisine pour les déchets ménagers, mais un peu à l'écart au niveau esthétique.

Avant d'acheter un composteur, allez sur le site de votre agglomération, de nombreuses agglomérations en fournissent gratuitement ou à faible prix et vous invitent à une réunion d'information.

Que pouvons-nous composter ?

Tout d'abord les déchets de cuisine : les épluchures de fruits et de légumes, certains disent d'éviter les agrumes, mais on peut les mettre en petites quantités et en morceaux. On peut y ajouter les sachets de thé sans agrafe, le marc de café avec les filtres, les restes de repas végétaux, les coquilles d'œufs écrasées, les boîtes à œufs en morceaux, les papiers et cartons non imprimés et sans scotch, la paille, les feuilles mortes, les résidus de tonte et les branches broyées ...

En ce qui concerne l'herbe de tonte, ne la mettez pas en trop grande quantité, elle fermenterait et dégagerait une odeur désagréable.

Il est vivement **déconseillé** d'y mettre les litières minérales d'animaux, les mégots, les déchets de produits laitiers ou les restes de viande qui attirent les rongeurs, ainsi que le pain dont les rats sont friands. Les plantes malades sont à éviter. Pour détruire les maladies, il faudrait que votre tas de compost chauffe en son cœur à 50°, ce qui arrive rarement, sauf si on bichonne son compost...

L'important est d'alterner les couches de matières sèches et de matières humides.

Il faut arroser et retourner le tas au minimum tous les 2 mois afin d'accélérer la dégradation des déchets. Pour activer le travail des bactéries, vous pouvez y ajouter de la prêle, des orties ou de la consoude. On trouve des accélérateurs de compostage en jardinerie.

Pour accélérer le processus, n'oubliez pas de recouvrir le tas d'une bâche ou de remettre le couvercle du composteur. Il faut en général au moins 6 mois pour obtenir du compost mûr qui doit ressembler à du terreau et contenir des vers de terre.

Si vous possédez un grand jardin, il vous faudra au moins 2 composteurs.

Il existe des composteurs rotatifs, ils ont l'avantage d'être fermés, de faciliter grandement le brassage des déchets, d'augmenter leur température de décomposition et ainsi d'en raccourcir la durée.

Autre méthode : le lombricompostage ou vermicompostage :

Si vous habitez en appartement, c'est une méthode intéressante car vous pouvez placer le bac sur le balcon. Le lombricomposteur se présente sous la forme d'un empilement de bacs, on dépose les déchets de repas dans celui du haut et on récupère le « thé de vers » dans celui du bas grâce à un petit robinet. Pour démarrer il faut 250 g de lombrics, des petits vers rouges qui se reproduiront.

Le thé de vers doit être dilué, à raison d'une quantité de « thé » pour 9 d'eau, c'est un engrais très puissant ainsi que le compost obtenu.

La méthode « bokashi » c'est quoi ?

En japonais cela veut dire « matière organique fermentée »

Ce mode de compostage est particulièrement bien adapté au mode de vie citadin, sans jardin et sans balcon, car théoriquement sans odeur. Le seau à bokashi muni d'un petit robinet est placé dans la cuisine. Il est conseillé d'acquérir 2 seaux pour ne pas avoir d'interruption.



Ce procédé sert à recycler nos déchets de cuisine dans une sorte de seau dans lequel on empile des couches de déchets coupés en petits morceaux, saupoudrés de « son » acheté par correspondance. On peut même y mettre de la viande et des petits os. Le son à bokashi est un mélange de son, de sucre et de matières organiques qui permettent d'accélérer la fermentation. En 2 ou 3 jours vous obtenez un jus qui est un fertilisant très puissant, tous les 15 jours vous pouvez également utiliser le compost obtenu dans le jardin, attention ne le mettez pas en contact avec les racines des plantes, il faut l'enfourir.

Le liquide doit être dilué à 1% pour fertiliser les plantes.

Il paraît que le jus de bokashi sert également à déboucher les canalisations !

Et bien maintenant, vous pouvez choisir votre méthode ou en combiner plusieurs !

J'en ajouterai une dernière pour les déchets de cuisine : acquérir des poules !

Brigitte Jaunet