



Et le compostage

Faire du compost, c'est créer quelque chose de vivant, c'est créer une entité à partir d'éléments que vous aurez récoltés et assemblés vous-même.

Démarrer le compostage, c'est commencer un voyage alchimique et poétique. Une fois engagé, vous serez porté par vos propres réalisations et découvertes.

Bienvenue dans un monde nouveau !

Il existe bien des méthodes de compostage mais nous allons nous en tenir ici au compostage dit « ménager », c'est-à-dire réalisé par un ménage. Il sera principalement constitué des déchets de la cuisine et du jardin. Sa mise en œuvre est simple et demande peu d'investissement. Avec nos quelques conseils, vous obtiendrez un compost de qualité, riche et vivant, que vous pourrez employer partout au jardin.

Le compost ménager peut se faire en tas ou dans un composteur. Le tas est plus facile à mettre en œuvre mais il est très sensible aux aléas climatiques. Il prend plus de place et son côté visuel n'est pas apprécié de tous...

Vous pouvez réaliser vous-même votre composteur avec du bois de récupération mais attention à ce qu'il ne soit pas traité. Vous pouvez aussi l'acheter dans le commerce ou auprès du SMICTOM à un prix intéressant...

Le démarrage...

Il faut prendre un peu de temps pour réfléchir à l'emplacement, cela est primordial.

Techniquement, il ne doit pas être trop au soleil ni à l'humidité. Il ne doit pas être trop près du voisin car si il n'est pas pratiquant (du compostage) il a généralement des *a priori* féroces...

Vous allez être amené à aller souvent à votre composteur, au moins une fois par semaine pour y apporter vos restes de cuisine et à peu près à chaque fois que vous jardinerez. Il faut donc qu'il soit assez près de la maison. Ne vous en faites pas, votre compost, qui sera bien fait, ne dégagera pas d'odeurs désagréables d'ammoniacale, seulement un petit fumet de sous-bois quand vous le brasserez.

*Ça y est, c'est choisi ?
Bien, continuons !*

Le compost est vivant, il a donc besoin d'oxygène pour vivre. Une fois votre composteur installé, faites un petit lit de matières structurantes de quelques branchages par exemple, sur 5 à 10 centimètres. Et c'est parti !

La clé du succès est d'apporter autant de matières humides que de matières sèches, de matières molles que de matières dures, de matières « vertes » que de matières « brunes ».

Le SMICTOM propose des composteurs à moitié prix !
En bois, un 400 et un 800 litres pour 27 et 34 €
En plastique, un 400 et un 600 litres pour 20 et 28 €
Avec la livraison et le montage gratuits !
En plus, vous recevrez une plaquette sur le compostage et un bio-seau très pratique pour la cuisine ! N'hésitez plus, passez votre commande en un coup de fil !

N° Vert 0 800 133 895

GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

*Ils sont super
ces composteurs !*



400 et 800 litres bois





Que mettre dans mon composteur ?

De votre cuisine viendra plutôt des matières qui sont à la fois humides, molles et « vertes ». Il faudra mettre autant de matières sèches, dures et « brunes » à chaque apport. Puis il suffit de mélanger les deux grossièrement. L'objectif est d'avoir un compost homogène, structuré, qui lui permet de respirer jusqu'au cœur.

Voilà pourquoi, il ne faut pas mettre une seule matière à la fois. Car si vous mettez trop de matière humide, molle et verte, votre compost ne sera pas structuré, il va se tasser, pourrir, faire du jus et dégager de mauvaises odeurs. Au contraire, si vous mettez trop de matière sèche, dure et brune, votre compost restera sec et ne se décomposera que très lentement, sur des années.

La vie est belle !

Le mélange ne se fait qu'en surface, avec ce que vous venez d'apporter. Mais une à deux fois par an, il est bien de tout brasser pour homogénéiser l'ensemble. Voilà pourquoi il est plus pratique d'avoir deux composteurs, un en fonctionnement et un plein, bien retourné, qui mûrit tranquillement.

Attention, tout ce qui suit est très logique !

Nous pouvons mettre dans le composteur tout ce qui est organique et non pollué.

Mais... Car il y a un « **mais** »... Sous certaines conditions que voici.

De la cuisine

Les restes de fruits et légumes, de viande, de laitage, de pain, les coquilles d'œuf, le marc de café et son filtre en papier...

Mais... Car il y a un « **mais** »... Si vous apportez des restes d'origine animale, il faut le faire en petite quantité, pour des raisons d'hygiène et il faudra prendre soin de les enterrer au centre du tas afin de ne pas attirer les rongeurs et autres petites bêtes à poil !

Oui mais moi j'aime bien les bêtes à poil !

De la maison

Mouchoir en papier, papier journal (uniquement en noir et blanc avec des encres végétales) carton brun, cendres de bois (en toute petite quantité et provenant de bois non traité), plantes d'intérieur...

Mais... Car il y a un « **mais** »... Rappelez-vous que rien ne doit être souillé par des produits polluants !

Du jardin

Tontes de gazon, feuilles, fleurs fanées, herbes non sollicitées *, petits branchages...

Mais... Car il y a un « **mais** »... Les petits branchages peuvent structurer le compost, ce qui est bien. Si vous avez une trop grande quantité de branchages, vous pouvez les broyer avant de les intégrer au compost. Et attention, les tontes de gazon sont très « vertes », pensez à bien les mélanger avec de la matière « brune », structurante ou à les faire sécher un ou deux jours au soleil si vous pouvez...

* Il n'y a pas de « mauvaises herbes » car contrairement à nous, les herbes ne font pas de sentiments. D'ailleurs, beaucoup d'herbes du jardin sont comestibles (voir par exemple le *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* de Francois Couplan, Ed. Delachaux et Niestlé).

Donc, dans nos jardins il y a les herbes que l'on aime et les herbes que l'on ne connaît pas encore et que l'on peut appeler « non sollicitées », voilà !

Petit conseil

L'idéal est de stocker, au sec, des matières sèches que vous incorporerez au fur et à mesure de vos apports en matière humide. Vous pouvez ainsi stocker les feuilles mortes à l'automne pour les utiliser tout au long de l'année, par exemple.



Les phases de compost

*J'ai un beau compost
mais qu'est ce-que j'en fais ?*

Le compost jeune

Les matériaux ont juste commencé à se décomposer, le composteur commence à se faire coloniser par la faune des décomposeurs. Il peut être épandu au pied de plantes déjà robustes ou très gourmandes. On évitera de le mettre sur les semis car ceux-ci sont fragiles.



Compost jeune

Le compost mi-mûr

Les matériaux perdent leur forme, le composteur est bien habité par nos amis les insectes, les acariens et les champignons. Le volume a beaucoup diminué. Il peut être épandu comme le compost jeune.



Compost moyen

Le compost mûr

Les matériaux ne sont plus reconnaissables, le compost est noir. Il est facile à tamiser à l'aide d'un grillage moyen ou d'un vieux sommier de lit. Les insectes que vous avez observés durant toute la période de compostage commencent à être moins nombreux.



Compost mûr. Les brindilles du dessus ne se sont pas décomposées, elles rejoindront le nouveau composteur

Le compost vieux :

Le compost est terne, il n'y a plus un seul animal et la matière organique se minéralise. Il devient beaucoup moins intéressant pour le sol.

Le test de la poignée.

Prenez une poignée de votre compost dans une main et pressez légèrement. Si il est bien équilibré, le compost doit perler mais ne pas suinter.

Un peu de technique (un tout petit peu...)

Concernant la température...

Dans un compost de grande taille, fermier ou industriel (comme celui de notre plateforme de Samoreau), l'activité des bactéries est telle qu'elle fait s'élever la température du tas. Le cœur peut monter jusqu'à 70°C. Dans un petit volume, inférieur à 1 m³, la montée en température ne sera pas significative. Quand la température dépasse 60°C pendant plusieurs jours, le tas est dit «hygiénisé» c'est-à-dire débarrassé des pathogènes et des graines des herbes non sollicitées. Dans un petit tas, il est rare d'atteindre ce cas de figure. C'est pourquoi, si vous avez des plantes malades ou des herbes non sollicitées en graines, il ne faut pas les incorporer à votre compost. Il est préférable de les cuire au soleil une à deux semaines et de les composter à part afin de les épandre loin du potager ou des plantes fragiles, au pied des arbres, dans les massifs ou sur la pelouse par exemple.



Un point sur le gazon et les feuilles mortes...

Concernant le gazon, vous avez plusieurs solutions pour le gérer. Vous pouvez tondre et déposer la tonte au pied des massifs en couches de 5 à 10 centimètres. Cela évite les herbes non sollicitées et enrichit votre terre. Comme nous l'avons vu, vous pouvez le composter en faisant attention de bien le mélanger avec autant de matière sèche. Vous pouvez le mulcher, c'est-à-dire le tondre très finement (en option sur certaines tondeuses), et le laisser sur place, car votre gazon a aussi besoin d'être enrichi. Si vous avez encore trop de gazon, pourquoi ne pas transformer une partie de votre pelouse en prairie fleurie ? D'entretien plus simple, seulement deux fauches par an, que vous pouvez plus facilement composter (car plus sec) ou même laisser sur place. Très écolo, très

tendance... Les abeilles ne vous diront pas merci mais elles le penseront très fort !

Concernant les feuilles d'arbre, pourquoi ne pas les laisser sur place ? Elles se décomposent très bien toutes seules, comme en forêt !

Pour finir, quand il y a des feuilles mortes sur votre pelouse, faites d'une pierre, deux coups !

Soit vous mulchez et vous laissez sur place, soit vous tondez et vous compostez directement le résultat si le rapport feuille et herbe est équilibré !

L'activateur de compost : oui, mais non !

Si vous prévoyez de démarrer un compostage sur une plateforme spatiale orbitale, cela peut vous être utile, sinon, ce n'est généralement pas la peine...

Le paillage : Une pratique magique !



Ce n'est pas un peu exagéré ?

Le paillage permet de gagner du temps. Il limite les herbes non sollicitées et permet d'économiser l'eau. Il protège les cultures des maladies et des ravageurs. Il protège aussi la surface du sol et permet de nourrir les êtres vivants qui y habitent. Au potager, il vous permet de récolter des fruits et des légumes tout propres. Tout cela en un seul geste !

C'est vraiment magique en fait !



Pour aller plus loin :

Les lettres du SMICTOM, disponibles sur notre site internet.

N°12 *Et le printemps*

N°17 *Et le jardinage d'automne*

N°23 *Et le compostage collectif*

N°27 *Et la prévention des déchets verts*

Les livres : *Compostons* de Jean-Paul Collaert, Ed. De Terran. *Compost et paillage au jardin* de Denis Pépin, Ed Terre Vivante. *Je paille mes cultures* de Blaise Leclerc, Ed Terre Vivante. *Le manuel des jardins agroécologiques*, Ed. Terre et Humanisme.

Le SMICTOM fait son cinéma

Rendez-vous sur la page «compostage» de notre site internet pour découvrir ces petits films faits maison ! Après l'«Introduction», vous pourrez voir comment «Démarrer le compostage» puis « Que mettre dans le composteur ». Ensuite vous verrez «Comment conduire son composteur» puis «Les différentes phases du compost» et comment s'en servir. Et enfin «l'entretien du jardin facile». Le tout dans la joie et la bonne humeur !

Cliquez vite sur

www.smictom-regionfontainebleau.fr

