

Du compostage au Jardinage

avec Jacques POTIER et Joseph TECHER

Le 15 septembre 2021

au jardin partagé de Kaz Maron



Karine RAKOTOMALALA
Référente EDD de l'école de la Pointe des Châteaux

PLAN DE FORMATION

- I. Pourquoi composter
- II. Qu'est-ce que le compostage
- III. Réussir son compost
- IV. Le paillage



Avec Josian Rubègue,
Karine Rakotomalala et Sylviane Bron



Joseph Techer et Jacques Potier

I POURQUOI COMPOSTER ?



1- Pour l'environnement

Plus de 40% de nos poubelles est recyclable.

Un objectif : Eviter l'enfouissement des déchets organiques sur PierreFond

2- Pour nos besoins

Amender et assainir le sol, améliorer la texture de la terre.

Réduire le besoin en engrais chimique.

3- En 2024, les mairies seront dans l'obligation de proposer des solutions de tri à la source.



A la Réunion, les 70% de déchets non recyclés finissent à l'enfouissement.

II Définition du compostage

- “C'est un processus naturel : La **décomposition** de la matière organique par des micro-organismes vivant dans le sol.”



III REUSSIR SON COMPOST

Il est comme nous :

1. Il doit manger équilibré
2. Il doit “bien mâcher”
3. Il doit respirer, s'oxygéner
4. Il doit s'hydrater
5. Il doit bien présenté, être propre
6. Des grands et petits composteurs



1- Il doit manger équilibré

Apport 50% en carbone 50% en azote



“Faire sa recette”

- Si trop d'azote : odeur forte
- Si pas assez d'azote : compost sec

2- Il doit bien mâcher !

Tous à vos sécateurs

Sectionnez, fragmentez, écrasez ou broyez ces déchets autant d'entrées pour les micro-organismes.



Apporter des morceaux **fins et grossiers**. Des morceaux de pas plus de 10cm qui permettront de structurer, aérer le compost.



Un broyeur ? C'est un investissement, il lui faut une place...
Essayer en location ?

Nos amis composteurs



LES ANIMAUX DU TAS DE COMPOST

DIPLOURES



ACARIENS



COLLEMBOLLES



VERS DE
TERRE



BACTERIES ET
CHAMPIGNONS



MILLE PATTES



LIMACES/ESCARGOTS



CLOPORTES



LARVES DE
CETOINES



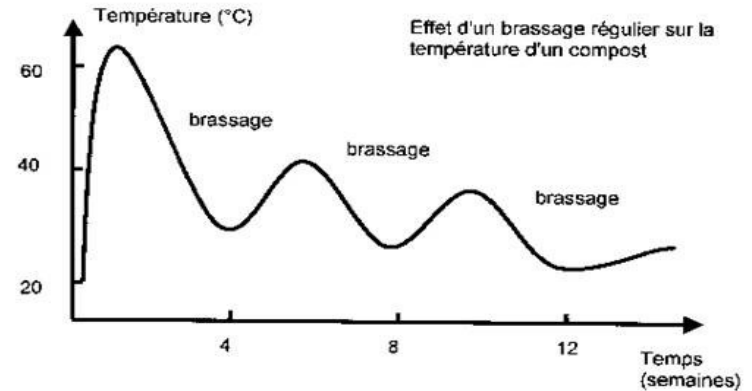
3- Il doit bien s'oxygéner

Nous sommes sur un processus en **aérobie**, Les bactéries ont besoin de “brûler” de l'oxygène pour dégrader la matière.

L'action des milliards de bactéries dans le compost va augmenter la température jusqu'à 50°C.

Expérience à réaliser :

Insérer une bouteille d'eau au centre du composteur y plonger un thermomètre de cuisine pour mesurer la température.



En aérant le compost on relance le processus de décomposition des bactéries.



4- Il doit bien s'hydrater

Le test de la poignée :
Prenez une poignée de compost dans la main et pressez-la. Si quelques gouttes perlent entre les doigts et que le matériau ne se disperse pas quand vous ouvrez la main, le compost a une bonne humidité.



“Faire sa recette”

- Si trop humide (risque de manquer d'oxygène et de sentir mauvais).
 - Incorporer du sec et brasser
- Si trop sec
 - Ajouter de l'eau

4- Il doit bien être propre et organisé

Ce doit être une zone **esthétique-propre-accueillante** qui donne envie de s'y rendre.

Installer les composteurs sur des dalles, installer une signalétique claire.

Pour favoriser les sandwichs (alternance de déchets verts et bruns), 3 bacs seront nécessaires.



5- Des grands et petits composteurs

Côté cantine



1
Vider le seau
dans le composteur
et étaler les déchets



2
Mélanger en surface
avec un outil
(griffe ou râteau)



3
Recouvrir entièrement
avec les matières
sèches

Il s'agit de s'adapter, côté cantine utiliser 3 grands bacs pour optimiser le compostage.

Côté école afin que les élèves puissent être acteurs, utiliser des poubelles en plastiques de 50l.

Côté école



S'exercer dans
des poubelles de
50 litres à trous.

IV LE PAILLAGE

“C'est créer ce que fait la forêt”



LES 10 AVANTAGES DU PAILLAGE

1

Retenir la chaleur du sol et protéger les souches des légumes et des plantes frileuses des FORTES GELÉES.

2

Éviter le développement des MAUVAISES HERBES autour des plantes, des arbustes et des légumes.

3

Retenir l'HUMIDITÉ du sol pendant la période estivale. L'arrosage devient bien souvent inutile même en plein soleil.

4

Protéger le sol contre le COMPACTAGE et éviter son ÉROSION par les pluies.

5

Apporter de la matière organique au sol pour entretenir l'HUMUS indispensable à sa bonne structure et à son équilibre.

6

Protéger la MICROFAUNE «auxiliaire» qui ne survit pas sur sol nu.

7

Protéger les fruits et les légumes (fraises, courges...) des ÉCLABOUSSURES dues à l'eau et responsables de salissures et de maladies.

8

Éviter le LESSIVAGE des sols et leur APPAUVRISSEMENT.

9

Recycler les déchets verts du jardin : feuilles mortes, tontes de pelouse, déchets de taille, BRF, ...

10

Apporter une touche ESTHÉTIQUE aux massifs ou au potager, avec un beau paillis : paillis minéral (galets, ardoises...), écorces de pin, paillettes de lin...

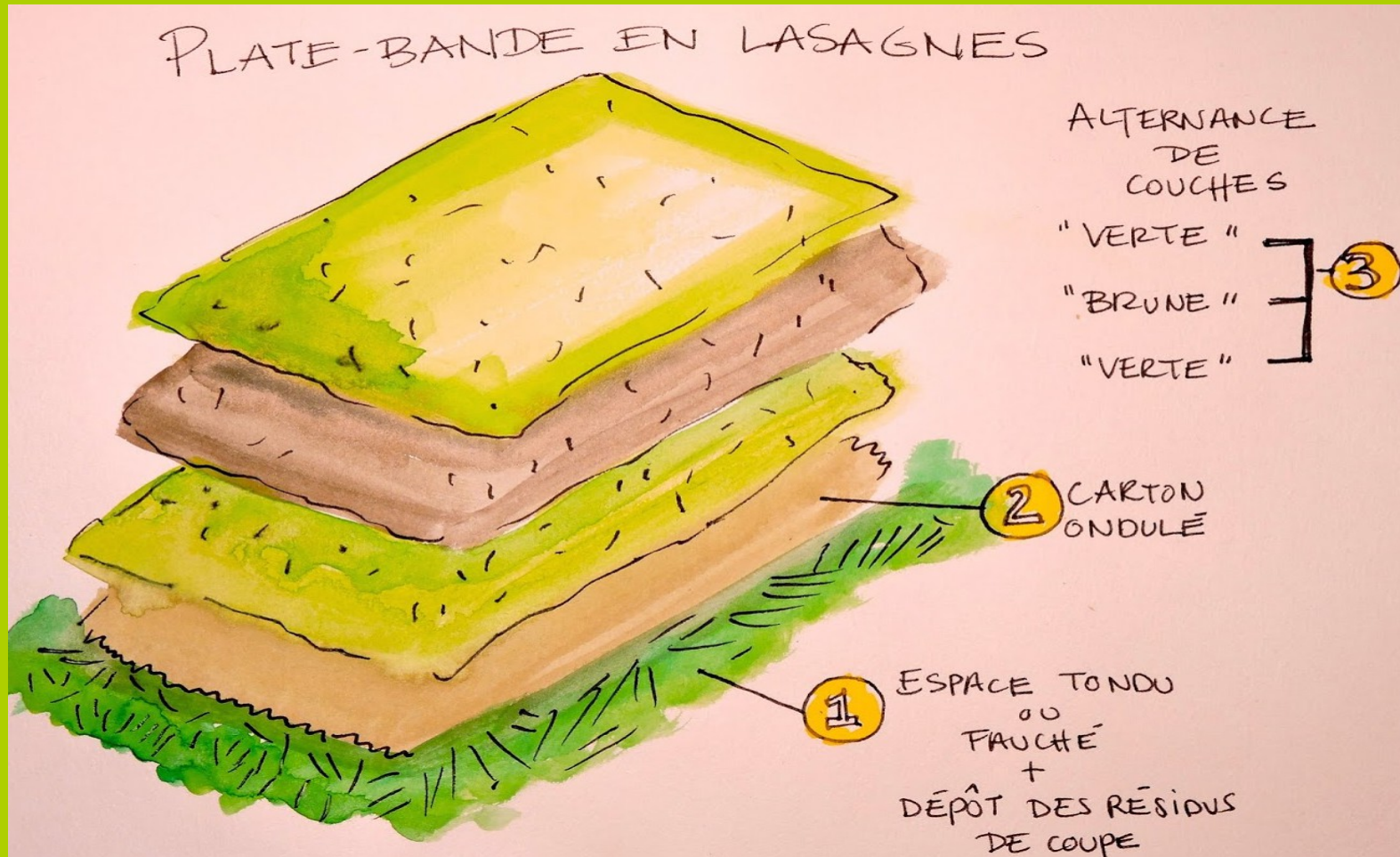


- **Attention aux faims d'azote.** Il s'agit de ne pas créer un déséquilibre en matières azotées.
- **Expérience à faire :** Comparer l'évolution de 2 zones, une paillée, l'autre non.



V LASAGNES

“Grâce à ce procédé, pas besoin d'apporter de la terre.
Nous pouvons créer de la terre.”



Après avoir fait plusieurs couches vertes et brunes, tasser, arroser, terminer par une couche de terre... Attendre un peu pour planter.