Outil pour brasser et aérer, dans une même opération, le contenu d'un composteur individuel

Ces 4 feuillets présentent une invention réalisée par :

Jean Jacques PEUZIAT - 23, rue Bernard de Parades - 29000 QUIMPER tél: 02 98 56 38 09 ou 06 87 61 57 84 - courriel: j.j.peuziat@wanadoo.fr Demande de Brevet déposée le 25 novembre 2009

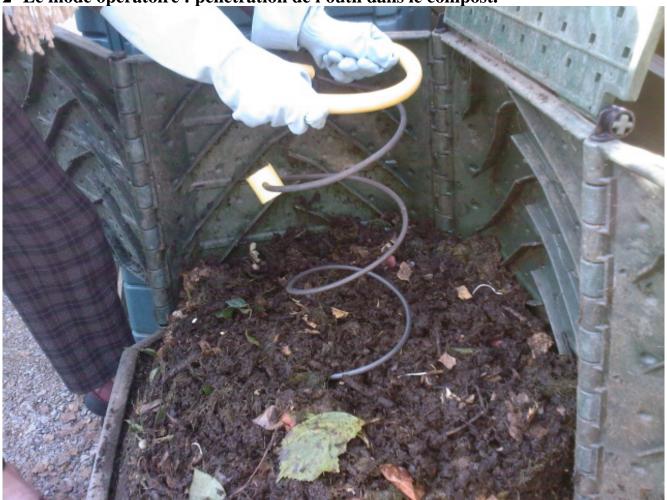
1- Vue d'ensemble de l'outil brasse compost.



Cet outil est conçu pour permettre un brassage aisé du contenu d'un composteur domestique d'environ 300 à 600 litres, par une personne de force physique moyenne, proprement, rapidement, sans sortir le compost. Il se compose:

- d'une hélice en tige ronde et lisse de 8 à 10 mm de diamètre, constituant un hélicoïde de 18 à 20 cm de diamètre sur une longueur d'environ 70 cm pour le petit modèle de composteur ; cette longueur pouvant être portée à 80 ou 90 cm pour les grands modèles de composteurs :
 - . La qualité de l'acier de la tige ronde est choisie de façon à préserver la forme de l'hélicoïde lors d'une traction correspondant à une utilisation normale de l'outil.
 - . L'extrémité d'attaque de la tige est taillée en tronc de cône afin de faciliter la pénétration de la spirale dans le compost, tout en préservant la vie des organismes vivants qui y travaillent.
 - . L'autre extrémité se termine en poignée type "volant" recouverte d'une gaine ergonomique.
 - . La première spire d'attaque a un pas d'environ 9 cm pour assurer le serrage de la "carotte" de compost destinée à être extraite. Les spires suivantes peuvent atteindre des pas de 15 à 18 cm, selon la longueur totale de l'outil.
- Un "nettoyeur" en matériau souple, pouvant être facilement saisi dans la main, est engagé sur la spirale, jusqu'au niveau de la poignée. Il doit permettre le nettoyage de la tige après usage, par simple glissement manuel vers l'extrémité inférieure de l'outil.

2- Le mode opératoire : pénétration de l'outil dans le compost.



L'extrémité inférieure de l'hélicoïde est taillée en tronc de cône pour faciliter la pénétration de l'outil dans les matériaux en cours de compostage.

La pointe arrondie préserve les organismes vivants, en train d'œuvrer à la décomposition des déchets.

L'aspect lisse de la tige, le diamètre de l'hélicoïde de l'ordre de 18 à 20 cm, le pas réduit de la spire inférieure et la poignée type "volant", gainée pour une meilleure préhension manuelle, contribuent à rendre cette opération confortable, à l'intérieur même du composteur.

3- Le mode opératoire : extraction d'une "carotte" de compost.



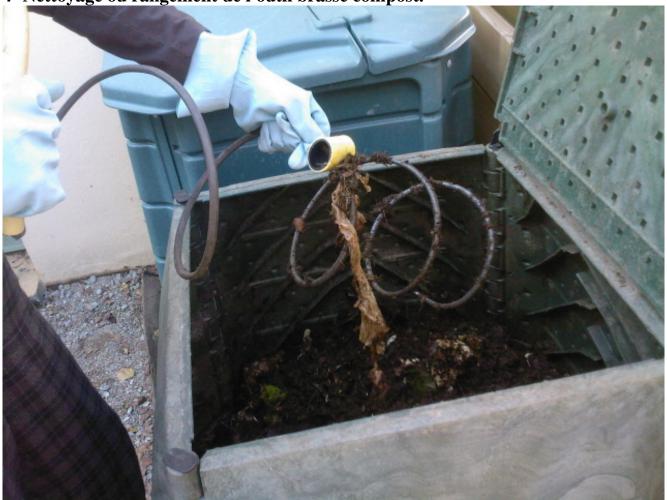
Après une certaine pénétration de l'outil, variable selon la force physique de l'opérateur (ou de l'opératrice!), l'état d'avancement du compost et le degré de remplissage du composteur, une traction vers le haut, sur la poignée-volant, permet d'extraire une "carotte" de matériaux.

Cette 1^{ère} carotte sera secouée en un coin du composteur. Elle se défait aisément de l'hélicoïde.

Si pour ménager l'effort physique au moment d'extraire la carotte, l'opérateur n'a pas "vissé" l'outil jusqu'à la base du composteur une première fois, une deuxième pénétration au même endroit peut être entreprise pour compléter le travail.

L'opération est reprise en 4 ou 5 emplacements différents à la surface du compost afin d'apporter l'air nécessaire à une bonne dégradation de la matière par les organismes vivants.

4- Nettoyage ou rangement de l'outil brasse compost.



Un "nettoyeur" souple est enfilé sur le fil de l'hélicoïde, avant utilisation de l'outil, jusqu'à une hauteur proche de la poignée.

Après usage, il assure le nettoyage de la tige spiralée par simple poussée de la main, vers le bas, entraînant les déchets qui y sont restés collés.

<u>Fortement conseillé</u>: Ce nettoyage devient totalement superflu si l'opérateur choisit de ranger l'outil à demeure dans le composteur. Il suffit, alors de le "visser" suffisamment dans le compost pour permettre la fermeture du couvercle.

Le brasse compost est prêt à arracher une carotte destinée à céder la place au prochain seau de déchets de cuisine. Ces déchets sont immédiatement enfouis, évitant les petits animaux indésirables ou les mauvaises odeurs!

Ainsi le brassage se fait automatiquement à chaque visite, proprement, en un temps record. L'extraction d'une carotte nécessite d'autant moins d'effort physique que l'opération est entreprise régulièrement dès la mise en service du composteur.

Les matériaux n'ont pas le temps de se compacter. Les organismes vivants, bien alimentés en oxygène, s'installent et s'y multiplient rapidement. Le résultat de leur travail est très vite perceptible.

La gestion du composteur cesse d'être une astreinte et la réussite d'un bon compost est garantie!

Jean Jacques PEUZIAT.