

Le lombricompostage

Le compostage n'est pas seulement destiné aux personnes possédant un espace vert. Si vous n'avez pas de jardin, vous pouvez vous aussi faire du compost, grâce au lombricompostage.

Principe

Le lombricompostage est une méthode qui permet de recycler nos déchets organiques quotidiens grâce à l'action des vers. Les vers sont capables de digérer les déchets de cuisine sans odeur, en occupant un minimum de place et en produisant de petites quantités de compost.

Apports



fruits et légumes, marc de café, thé, coquilles d'œufs, fleurs fanées, essuie-tout et cartons non imprimés.



viande, poisson, produits laitiers, agrumes, ail, oignons.

Installation

Le lombricomposteur doit être placé dans un endroit aéré, à l'obscurité, protégé du soleil et du gel.

Les vers vivent à des températures comprises entre 15 et 25°C.

Récolte et utilisation

- Percolat : excellent fertilisant, le diluer avec 10 volumes d'eau pour arroser les plantes
- Compost : très riche en matière organique, mélanger 1/3 de lombricompost avec 2/3 de terre

Vers

Vers vivant en milieu aéré, dans les tas de compost ou de fumier.

Eisenia foetida, rouge tigré

Ils mangent jusqu'à une fois leur poids par jour.

Modèles

Il existe différents modèles de lombricomposteurs à choisir en fonction de la taille du ménage, des habitudes alimentaires, de la place disponible : monobac, vertical multi-bacs ou horizontal



Can-O-Worms
4 personnes



Terra composteur
1 ou 2 personne(s)



La Fabrique à Vers
2 personnes



LombricEthic
interieur
2-3 personnes



Lombribox
2/3 personnes



Ecoworms
2/3 personnes



Worm Café
2 personnes

Fabriquer son lombricomposteur

Matériel

- 4 bacs en plastique superposables sans poignées ouvertes
- un couvercle adapté
- une perceuse
- 500g de vers Eisenia pour traiter les bio-déchets de 2 à 3 personnes
- de la litière (mélange de terre, marc de café, feuilles, papier journal... ou du compost demi-mûr)

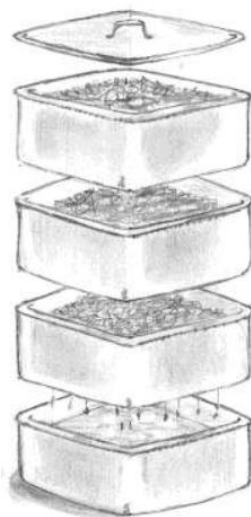
Mette de côté une caisse qui servira à récupérer les jus et ne la percez pas.

Percez le fond des autres caisses de plusieurs trous de 6 mm de diamètre pour permettre l'écoulement des jus et le passage des vers d'une caisse à l'autre.

Percez le haut des côtés des caisses et le couvercle de plusieurs trous de 1 mm de diamètre pour l'aération. Attention, ils doivent être suffisamment petits pour empêcher les moucheron de pénétrer à l'intérieur.

Empilez les caisses en plaçant la caisse non percée en bas, recouvrir à l'aide du couvercle et votre lombricomposteur est prêt à l'emploi !

Pour faciliter le déplacement du composteur, l'installer sur une planche munie de roulettes.



Démarrage

Placez 5 cm de litière avec les vers dans un bac percé.

Placez juste au dessus 2 cm de déchets frais bien fragmentés.

Recouvrir d'une serviette ou de feuilles de journal pour éviter les moucheron et conserver l'humidité.

Attendre 3 semaines, le temps que les vers s'acclimatent à leur nouvel environnement.

Apporter progressivement de nouveaux déchets frais de cuisine.

Compter 2 à 3 mois pour que les vers s'adaptent à leur milieu et commencent à se multiplier

Contrôlez la température, l'humidité, l'aération, l'équilibre des nutriments et le bien-être des vers : acidité du milieu, bruit, odeurs, lumière, vibrations...

Après 3 à 6 mois, le compost est prêt pour la récolte.

Problèmes : causes et remèdes

OBSERVATIONS	CAUSES	REMÈDES
Trop humide	Trop de déchets de cuisine	Ajouter de la matière sèche : cartons, fleurs séchées...
Mauvaises odeurs	Manque d'aération Substrat trop humide Suralimentation	Percer des cheminées d'aération Mélanger et ajouter du sec Arrêter d'alimenter
Présence de moucheron	Fruits et féculents sucrés au dessus	Mélanger et recouvrir d'un carton ou d'un tissu
Les vers quittent la compostière !	Trop sec Trop humide Pas assez aéré Trop acide	Vaporiser Ajouter du sec Griffer légèrement, cheminées Ajouter des coquilles d'œufs

Bibliographie

Lombricompost - Vincent Desbois - Edition Rustica