

# Vermi-compostez à tout prix

Recyclez vos déchets de cuisine  
et réduisez de 50 % la fraction organique de vos poubelles !

Sur un balcon, dans un coin de cuisine ou de cave... Quand on ne dispose pas d'espace en suffisance, la technique du vermi-compostage vient à point... Ou presque ! Des expériences menées en Wallonie et à Bruxelles donnent des résultats significatifs... au prix d'une certaine persévérance et d'un peu de bricolage.

## Des vers gluants, tous rouges et tous brillants ?

Ils sont indispensables et tout à fait inoffensifs, parfois curieux (dans les premiers jours ils préfèrent sortir de la compostière pour venir se familiariser avec leur environnement), hostiles aux températures inférieures à 15 °C et à la sécheresse, toujours amis des mouchettes et des enfants... Mieux vaut s'en faire des amis afin d'aborder le vermi-compostage en toute sérénité. Où les trouver ? Dans le compost mature du voisin ou auprès d'une entreprise spécialisée. Sachez qu'ils ne résistent pas au marc de café soigneusement déposé sur le sol !

## Un simple bac suffit !

Quoiqu'en pensent les « hyper convaincus », les seules vermi-compostières distribuées en Belgique pour le moment ne donnent pas entière satisfaction aux courageux qui les ont testées ! Leur utilisation demande discipline et optimisme ainsi qu'une tirelire bien remplie dans le cas d'une utilisation individuelle.

Des techniques simples, pratiques et bon marché existent. Tenez, essayez le bac en frigolite récupéré chez le poissonnier. Mettez-y les vers, un peu de litière de cartons humides (évités la noyade !) et vos déchets de cuisine. Attendez...

Sinon, tenez plutôt trois (au minimum) bacs plastifiés « empilables-emboîtables », type bac Allibert. Le bac du dessous, plus petit, servira à récolter le jus de compost ! Disposez, vers, litière et déchets dans celui du milieu. Une fois bien rempli, faites passer ce dernier au-dessus de la pile et commencez à remplir le bac vide du milieu (celui qui était au dessus pardi !). Progressivement les vers quitteront le bac supérieur pour venir s'alimenter à l'étage du dessous et ainsi de suite... D'autres méthodes sont mises au point par quelques maîtres ou guides composteurs inventifs en Wallonie comme à Bruxelles. Il y a matière à s'amuser !

## Patience, patience

Il faut quelques jours, voire quelques semaines pour que les vers commencent leur boulot ! Juste le temps de dégager quelques odeurs désagréables et de voir s'écouler du liquide peu appétis-

sant. Installé dans la cuisine ou à côté du frigo, le compost peut alors agir efficacement contre toute forme d'excès alimentaire ! Les vers, quant à eux, ont un excellent appétit, ils consomment chaque jour l'équivalent de leur poids ! Cependant, ce n'est qu'après plusieurs mois que vous obtiendrez un vermi-compost mature, prêt à alimenter vos plantes d'intérieur. Quand au jus de compost, diluez-le dix fois dans de l'eau et vous obtiendrez un engrais naturel remarquable.

## Beaucoup de contraintes pour peu de résultats ?

Si vous n'êtes pas du genre « artisanal, à la mode de chez nous », vous pouvez attendre l'apparition sur le marché d'une compostière plus performante, plus pratique et plus jolie – et pourquoi pas plus didactique – que le système commercialisé actuellement<sup>1</sup>. À Bruxelles, des jeunes d'un quartier défavorisé de la Commune de Schaerbeek, grande consommatrice de légumes, travaille dans ce sens (Jeunes Schaerbeekois au travail asbl). Aussi, un modèle à compartiments est-il en phase d'expérimentation.

Imaginez une compostière assortie d'une petite fenêtre transparente, à travers laquelle les enfants peuvent observer les vers en action et les différents niveaux de décomposition de la matière. Génial non ?

<sup>1</sup>ACD Garden Products, à Roeselare (051/24 25 26).

## Adresses utiles

- Comité Jean Pain, Pascal Simus, 25 Holle Eikstraat, 1840 Londerzeel (052/30 53 65 – comite.jean.pain@skynet.be). Site de démonstration et journées portes ouvertes tous les premiers samedis du mois. Formation des maîtres-composteurs.
- Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement, Pascal De Mulder, 100 Gulledele, 1200 Bruxelles (02/775 77 12 – pdm@ibgebim.be)
- Réseau Éco-consommation (071/300 301).
- Service Environnement de la Ville de Liège (04/221 92 58). Initiations pratiques sur le compostage, les Sa 21/04 et 26/05 sur le site des Tawes.
- Bon... Jour Sourire asbl à Cheratte (085/41 12 03). Formation des Édu-composteurs (compostage et éco-consommation).
- Jeunes Schaerbeekois au travail – Olivier De Rycke (02/245 37 27).

## Référence

- Lombriciens, Lombriculture, Lombricompost, Denis Peter. 120 FB à Nature et Progrès (081/30 36 90).

## Dates à retenir

Des maîtres-composteurs ouvrent leurs portes à Bruxelles, les Sa 19 et Di 20/05. Liste disponible à l'IBGE (02/775 75 75).

