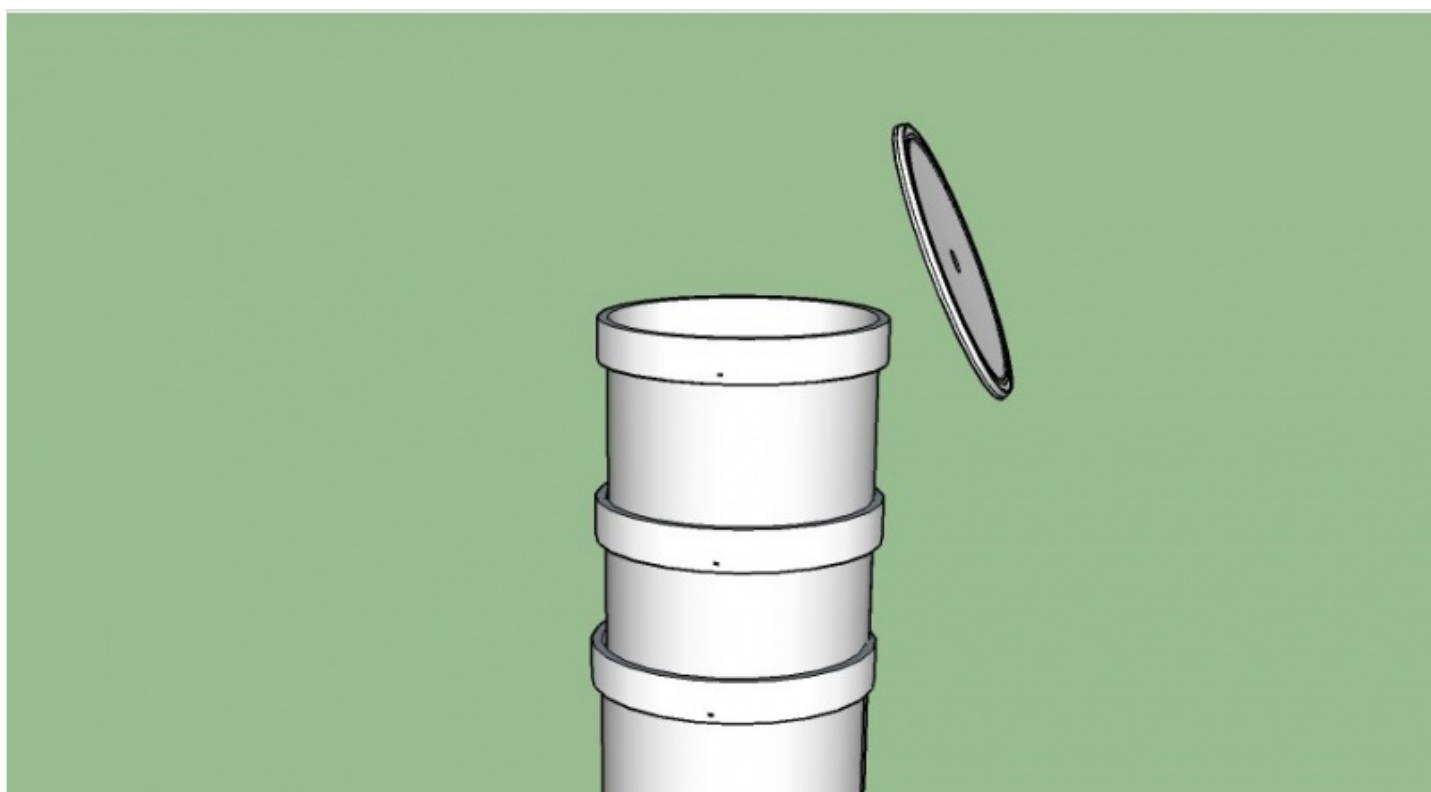


Lombricomposteur simple


 Pierre-Alain




https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Lombricomposteur_simple/fr

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulty Very easy

 Duration 20 minute(s)

 Cost 5 EUR (€)

Description

Lombricompost simple réalisé dans seaux plastiques alimentaires.

Summary

Contents

Description

Summary

Introduction

Step 1 - Réceptacle

Step 2 - Étages

Step 3 - Couvercle

Step 4 - Assemblage

Step 5 - Démarrage

Step 6 - Utilisation

Step 7 - Tapis d'humidification

Comments

Introduction

Ce tutoriel présente la fabrication d'un lombricomposteur simple réalisé dans des seaux plastiques. De petite contenance, il est par exemple adapté à un usage **pédagogique**.

Ce modèle fonctionnel, étant peu esthétique, retrouvez [ici](#), la vidéo du "Tuto des Makers" pour un modèle plus élégant.

L'utilisation de vers pour le compostage permet d'accélérer le processus de décomposition de la matière organique.

Les vers utilisés sont des vers de fumiers (*Eisenia fetida*) (notamment utilisés pour la pêche).

Les vers redoutent les fortes chaleurs, les fortes humidités et la lumière, il faudra donc les en protéger.

Le compostage

L'idée de base est de copier le fonctionnement de la nature qui fabrique de l'humus sur le sol des forêts.

Le compostage s'effectue par actions de micro-organismes (bactéries, champignons) et macro-organismes comme les vers de fumier, qui sont capables de digérer 1 à 2 fois leur masse par jour.

Un bon compost nécessite 30 fois plus de matière carbonée (feuilles mortes, paille, etc) que de matière azotée (épluchures, déjections, etc), ceci dans une atmosphère riche en oxygène. Il faut donc que le compost soit bien aéré.

Deux stades se succèdent dans le compostage.

Tout d'abord, la phase de "fermentation" permet de consommer les éléments comme les sucres grâce aux bactéries mésophiles puis thermophiles, la température du compost monte durant cette phase, jusqu'à 60°C. Cette phase dure quelques jours/semaines.

Par la suite, les bactéries mésophiles et les macro-organismes prennent le relais pour la phase dite de maturation. Cette phase dure plusieurs semaines voir plusieurs mois.

Materials

- 3 seaux alimentaires de récupération (5 à 15L) et leur couvercle (restauration collective par exemple).
- Un robinet de cuve.
- Une poignée de vers de fumiers.
- 3 vis.
- Déchets organiques type épluchure
- Déchets organiques type feuilles sèches, pailles.

Tools

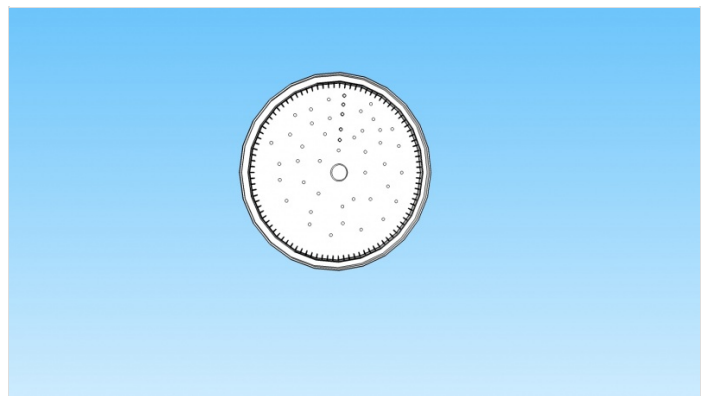
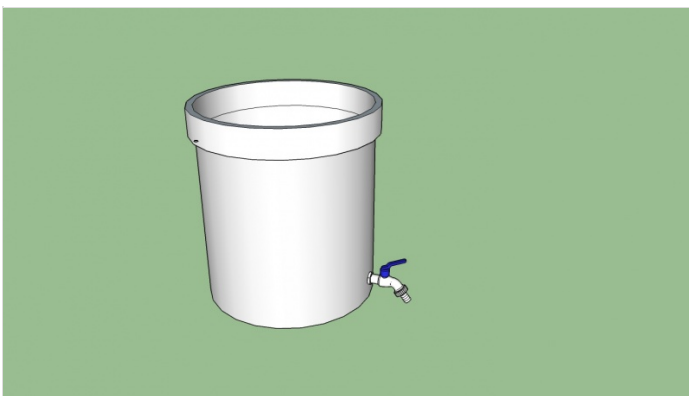
- Perceuse.
- Foret de 2mm.
- Foret de 8mm.
- Crayon.
- Cutter.

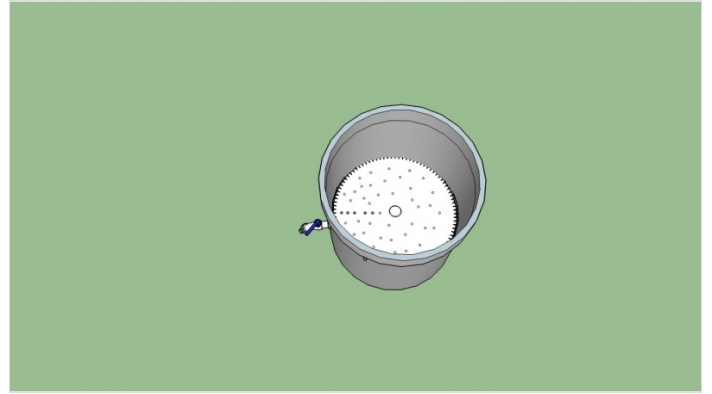
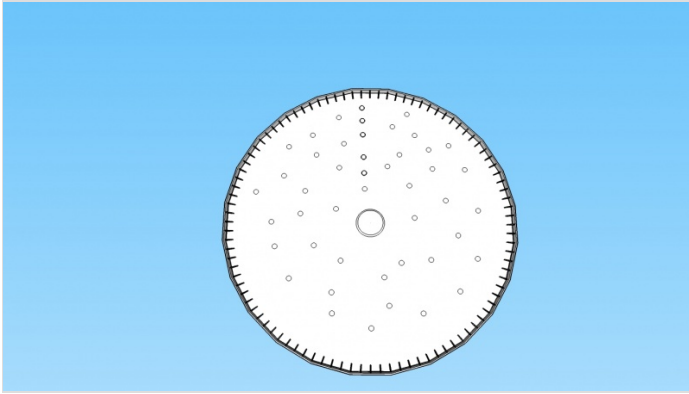
Step 1 - Réceptacle

- A l'aide du cutter, Insérer le robinet de cuve dans le bas d'un des seaux.
- Dans l'un des couvercles, percer de nombreux trous de 2mm.

Remarque : Les trous de 2mm permettent le passage du jus de compost mais pas des vers.

- Découper le pourtour du couvercle pour qu'il puisse s'insérer dans le seau réceptacle.
- A l'aide de 3 vis, créer un plan support afin que le couvercle tienne juste au dessus du robinet de cuve.

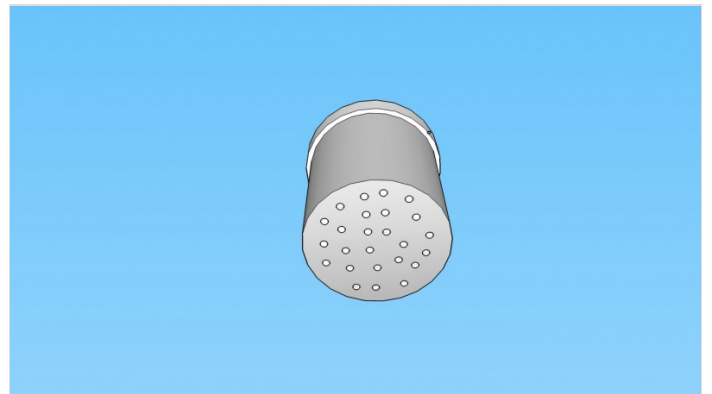




Step 2 - Étages

- Percer le fond des 2 autres seaux de nombreux trous de 8mm.

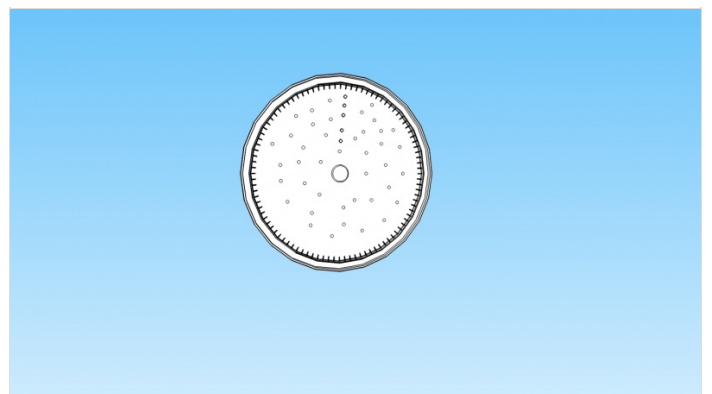
Remarque : Ces trous permettent le passage des vers d'un étage à l'autre.



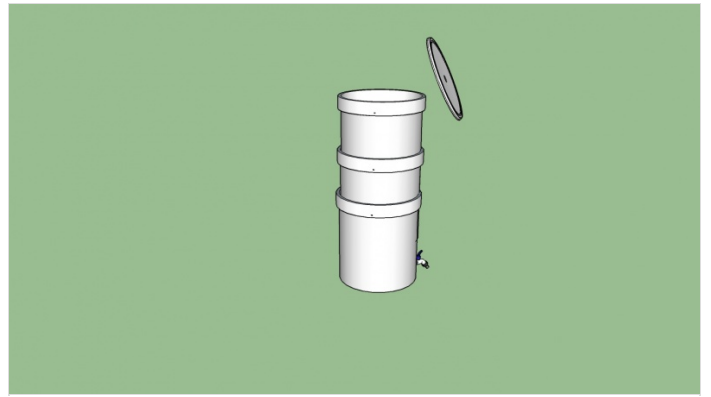
Step 3 - Couvercle

- Percer un couvercle de nombreux trous de 2mm.

Remarque : Ces trous permettent l'entrée d'air dans le lombricomposteur sans que les vers puissent sortir.



Step 4 - Assemblage



Step 5 - Démarrage

Step 6 - Utilisation

Step 7 - Tapis d'humidification
