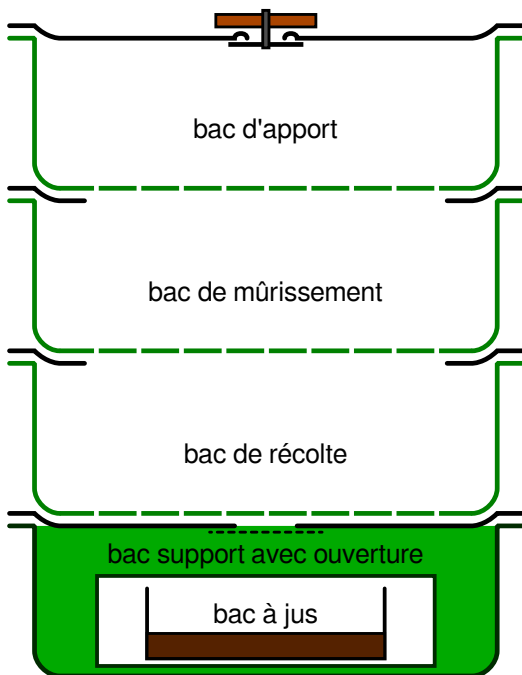


Vermicomposteur en bacs Ikea Trofast

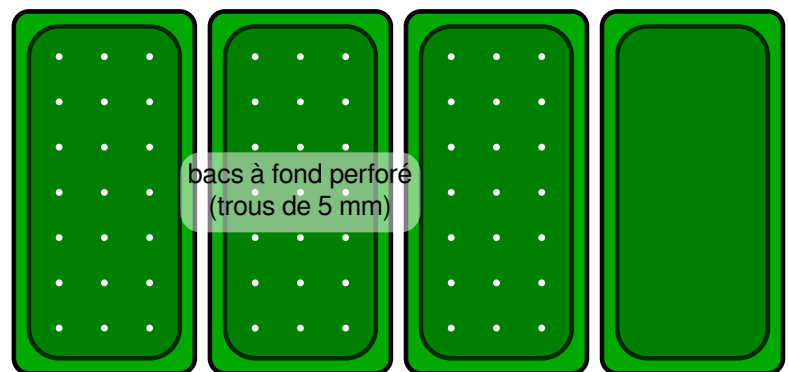
Vue en coupe



Matériel :

- 4 bacs Trofast 42×30×10 cm
- 4 couvercles Trofast 40×28 cm
- bac de crème glacée 1l
- tulle synthétique 10×10 cm
- morceau de bois de 5 cm de long

Bacs vus de haut



Bacs de compostage :

Percer une vingtaine de trous de 5 mm de diamètre dans le fond de trois bacs.

Bac support :

Découper au cutter une ouverture rectangulaire sur la face avant du quatrième bac : cette ouverture doit permettre d'y glisser un bac de crème glacée.

Couvercle supérieur :

Les couvercles Trofast sont munis d'un trou central qui est censé servir de poignée. Pour un vermicomposteur, il faut boucher ce trou, qui permettrait une invasion de moucheron ! J'ai pour ma part utilisé pour cela un disque taillé dans une des découpes des autres couvercles, que j'ai lié à un morceau de bois à l'aide d'une petite bande de chambre à air, pour constituer ainsi une petite poignée.

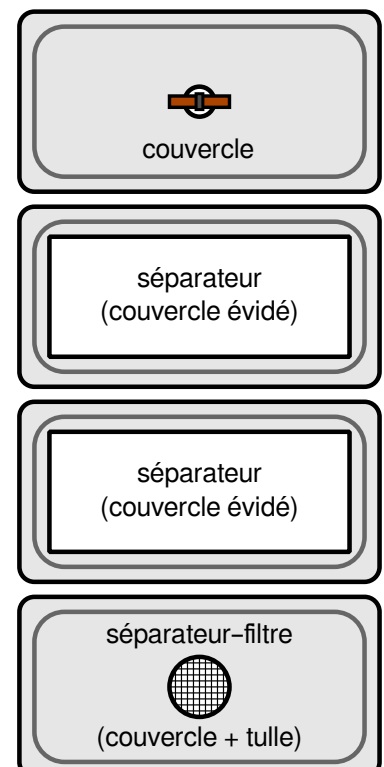
Couvercles séparateurs :

Évider au cutter deux couvercles, pour n'en garder qu'un contour de 5 à 10 cm de large : ils serviront de séparateurs entre les bacs, qui sans cela s'enfonceraient l'un dans l'autre.

Couvercle filtre :

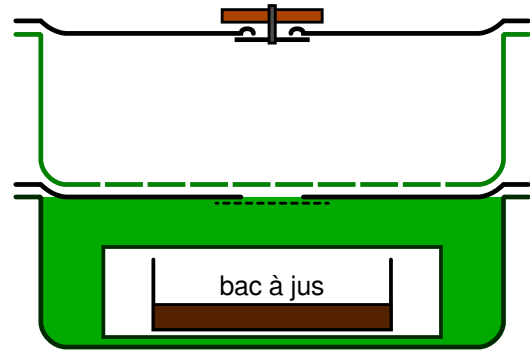
Évider un couvercle, en découpant au cutter un disque de 5 cm de diamètre en son centre. Fixer un morceau de tulle synthétique *sous* ce trou central, à l'aide de fil à coudre, de colle ou de ruban adhésif toilé. Cela permettra au jus de compost de s'écouler dans le bac à jus

Couvercles vus de haut



Mise en place

Placez le bac support sur le sol, avec à l'intérieur un bac de crème glacée vide qui servira à recueillir le jus de compost. Mettez par-dessus le couvercle filtre. Posez par-dessus un bac perforé, puis le couvercle supérieur. Vous commencerez avec seulement un bac, et vous pouvez donc mettre de côté les autres bacs et couvercles, qui ne serviront que dans quelques mois.



Pour démarrer votre lombricomposteur, commencez par chercher un donneur sur <https://plus2vers.com/>, et prenez rendez-vous pour aller chercher chez lui cent ou deux cents grammes de vers.

Une semaine avant de récupérer ces vers, déchiquetez une boîte de douze œufs ou l'équivalent en carton ondulé. Mouillez les morceaux de carton et pressez-les, comme une éponge pour essuyer une table. Placez ces morceaux dans le fond du bac de compostage. Ajoutez des épluchures, feuilles de salade abimée, peaux de banane, etc, puis remettez le couvercle. Même si les vers ne sont pas encore là, cela permet de préparer leur arrivée, puisque des bactéries et champignons doivent commencer à digérer les déchets avant eux.

Lorsque vous aurez récupéré les vers, ajoutez-les dans le composteur, et laissez-les tranquille deux semaines avec les déchets qui y sont déjà. Ensuite, commencez à apporter une poignée de déchets vermicompostables et autant de morceaux de carton humide, et attendez à nouveaux un semaine ou deux. Les apports doivent être très modérés pendant un mois ou deux, avant de pouvoir progressivement augmenter le rythme : cela permet d'éviter un départ de fermentation qui pourrait faire fuir ou tuer vos vers.

Au début, le composteur ne dégage pas assez d'humidité, et vous devez donc l'alimenter en carton humide. Au bout d'un moment, le milieu sera suffisamment humide et vous pourrez apporter les déchets mêlés de carton sec. Si le milieu est suffisamment humide, il peut même se former un jus de vermicompost que vous devrez récupérer régulièrement dans le bac de crème glacée. Ce jus peut être stocké en bouteille ouverte, ou fermée de façon non hermétique, et utilisé dilué dans l'eau d'arrosage de vos plantes.

Lorsque vous aurez rempli le premier bac, placez un couvercle séparateur au-dessus, puis un nouveau bac que vous remplirez de la même façon. Continuez à le remplir, puis ajoutez de même le troisième bac. Une fois ce dernier rempli à son tour, il sera temps de passer à la récolte du vermicompost, cette opération étant amplement documentée sur Internet.

Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la License Creative Commons Attribution – Partage dans les mêmes conditions 4.0 International.