



Adresse: Rue 7 bis rue Didon Gammarth Sup, 1057 Gammarth
Tel: 29 549 429 | email: contact@wallawecan.org



Date : 21 janvier

Objet : Compte rendu de la session de travail à l'internat des 18 et 19 janvier 2019

Thème de la session : Le compost

Rédacteur : AZ

Animateurs : Chaïma ARBI, Hana BEN HRIZ, Insaf GAMGAM

Déroulement : la session s'est déroulée sur 2 jours.

COMPTE RENDU D'ACTIVITE

A. Vendredi 18 janvier → Le club

30 élèves de l'internat ont participé à la séance du club dédiée cette fois-ci au compost.

1. Les règles de vie

En début de séance les élèves ont réexaminé les règles de vie commune. Ils ont échangé entre eux et ont réaffirmé les règles suivantes :

- i. Le respect des personnes
- ii. Le respect de leur environnement
- iii. Le respect des ressources du groupe (matériel, travaux etc..)
- iv. L'écoute
- v. La confiance

Ils ont également désigné 2 responsables du matériel du club qui sont chargés notamment de sa récupération en fin de séance, de la vérification de son état et de son rangement.

2. Les principes du compost

Les animatrices ont expliqué les grands principes du compost et exposé quelques techniques dont celles qui sont pratiquées pendant la séance.

Comment : superposer 2/3 de matière carbone et 1/3 matière azotée. Les sources de matière possibles ont été listées.

Fertilisation et recyclage : Elles ont abordé l'importance du compost pour fertiliser la terre de manière respectueuse et son intérêt pour le recyclage de déchets en particulier les déchets alimentaires.

Importance pour le projet de Makthar : le compost est très important pour le projet de potager et jardin de permaculture à l'internat car la terre qui est assez pauvre.



Les trois techniques abordées lors de l'atelier :

a. Compost dans des bocaux en verre recyclés

Principe : chaque groupe a réalisé son propre compost dans un bocal en verre à partir d'un mélange de paille et marc de café pour l'apport en matière carbone, et d'un mélange de déchets de légumes (fenouil et laitue) et de fumier pour l'apport de matière azotée.

Matériel recyclé : les déchets et le marc de café avaient été préalablement récupérés au marché par les animatrices qui avaient également pris soin de collecter des bocaux vides usagés. Le fumier et la paille proviennent du stock utilisé pour enrichir le sol.

Utilisation : les bocaux et le compost ainsi réalisé, permettra aux élèves de faire des plantations dans quelques semaines, une fois le mélange arrivé à « maturité ».



b. Fabrication d'un composteur à partir d'un carton et d'une bâche en plastique transparent

Principe : L'un des côtés du carton a été découpé et remplacé par la bâche afin de permettre l'observation de ce qui se passe à l'intérieur. Des couches de fumier pour la matière azotée et de paille pour la matière carbone ont été superposées.

Utilisation : une fois le mélange arrivé à « maturité » il sera utilisé pour fertiliser le potage en vue des semis du printemps.

Volume : environ 20 L de compost ont ainsi été réalisés.







c. Bokashi

Principe : le bokashi est une technique japonaise de compost qui résulte de la fermentation des déchets organiques grâce à des micro-organismes. Il nécessite un mélange de son et de microorganismes qui vont activer la fermentation des déchets appelé activateur de bokashi.

Tous les déchets organiques se recyclent avec cette technique, même la viande, le poisson, les produits laitiers, et les aliments cuits. L'activateur sert d'accélérateur de décomposition et à supprimer les odeurs. On peut l'utiliser en milieu aérobie ou anaérobie. Il faut procéder par couches : une couche de déchets, qu'on saupoudre d'activateur de bokashi. On tasse bien pour éliminer les bulles d'air, et lorsque le seau est plein on le ferme hermétiquement. Après 2 semaines en été (un peu plus s'il fait assez froid), le bokashi est prêt à être utilisé.

Méthode retenue : Le club a choisi de réaliser le bokashi en anaérobie (sans oxygène).

Matériel recyclé : Les animatrices ont utilisé deux seaux l'un dans l'autre afin d'améliorer l'isolation. Un robinet installé permet l'évacuation de l'eau. Des déchets de légumes récupérés des cuisines de l'internat ont été utilisés. Cela a permis de réaliser un volume de 10 L de bokashi.

Utilisation : Le compost ainsi obtenu sera utilisé directement dans le sol pour le fertiliser en vue des semis du printemps.



Samedi 10 janvier → Le travail du sol

Le samedi les élèves ne sont pas à l'internat. L'équipe de bénévoles a continué le travail d'enrichissement du sol entamé depuis le mois de septembre.

Ainsi 5 lits de compost à froid de 1m x 2 m ont été réalisés dans la partie du terrain située en face de la cantine et des dortoirs :

- 4 sont composés de couches successives de paille (pour l'apport en carbone) et fumier (pour l'apport en azote) selon le principe du 2/3 1/3.
- Le 5 ème est composé de couches successives de paille et de restes de légumes (pour l'apport en azote).





