

Fiche technique n°1 :
Le compost, usine à engrais de la ferme

Méthode de fabrication

1) Creuser trois lits de compost dans un endroit protégé du vent, si possible du soleil, et à proximité d'un point d'eau.

Longueur : à volonté, selon la quantité de matières à composter.

Largeur : de 80 cm à 1,50 m, selon la quantité de matières à composter.

Profondeur : 20 cm.

2) Tapisser la base du lit avec une couche d'argile de 2 à 3 cm d'épaisseur. Lisser cette couche à la main avec un peu d'eau afin de la rendre imperméable.

Emplacement de l'aire de compostage

3) Commencer à y introduire les matières organiques disponibles couche par couche en les alternant.

Par exemple : (A) d'abord une couche de paille, feuilles, herbes, etc. de +/- 20 cm d'épaisseur. Humidifier le tout sans jamais exagérer car trop ou trop peu d'humidité inhibe la fermentation.

(B) Continuer avec une couche de fumier (crottin de chevaux, vaches, ânes, moutons, etc.). Humidifier et continuer avec une nouvelle couche de (A) plus (B) en y intégrant un peu d'argile, de cendre de bois, et/ou d'algues marines et, si possible, un peu de phosphate tricalcique de Sénégal ou de Mauritanie.

Lorsque le tas atteint une hauteur d'environ 1 mètre, arroser-le tout une dernière fois et le couvrir aussitôt d'une bonne couche d'herbes ou de pailles pour le protéger du soleil et éviter l'évaporation. Eviter que les poules viennent gratter à la base du tas.

*Le compost doit être protégé du dessèchement
par une couverture de paille, de vieilles nattes
ou de vieux sacs.*

Mieux couvrir le côté face au vent dominant.

A) Couche de paille, feuilles, restes de récolte, etc.

hauteur 1 m

B) Couche de fumier (crottins ânes, chèvres, etc.)

3 m longueur

1, 50 m largeur

4) Si les matières à composter ont été normalement humidifiées, la température intérieure du tas atteint plus de 50°C, c'est à dire plus que votre main ne pourra le supporter ; c'est le signe d'une digestion réussie.

Après environs 18 jours (lorsque la température du tas a baissé), peut commencer la phase 2 qui consiste à déplacer les matières sur le deuxième lit juste à côté. Il peut-être de moitié plus petit que le premier.

Au cours de ce travail de déplacement, ré humidifier les matières, si nécessaire, afin que celles non encore bien digérées puissent continuer à se transformer en humus. Le même test est à faire à la main pour juger de la température et, après environs 18 jours, finir de déplacer le tout dans le troisième lit, qui sera bien plus petit puisque le tas se condense. Humidifier encore si nécessaire et laisser finir la digestion jusqu'à refroidissement total du tas.

Après 18 jours déplacer le compost sur le deuxième lit, humidifier, puis 18 jours plus tard faire de même sur le troisième lit.

Le compost, devenu un concentré d'humus a une odeur agréable qui colle légèrement dans la main. A partir de là, il faut le conserver à l'abri, soit dans des sacs, soit dans un bac, soit sur un tas à l'abri du vent et du soleil.

Conservation du compost

Attention : ne jamais mettre le compost exposé au vent et au soleil trop longtemps, donc l'utiliser au moment même du semis ou des repiquages. L'incorporer à la surface du sol sans jamais l'enterrer afin d'éviter une « faim d'azote ».

Résultat : cette poudre brune foncée sera capable de produire des végétaux économes en eau et résistants face aux attaques des insectes et des maladies car ces derniers ne s'intéressent qu'aux végétaux fragilisés par les engrais chimiques **qui sont totalement à proscrire !**

Les produits de cette culture dite « biologique » sont très savoureux et sont capables d'assurer une meilleure santé au consommateur, car ils sont plus riches en vitamines et en oligo-éléments et vierges de tous résidus chimiques.

La culture des céréales en poquets est vivement conseillée : creuser à la houe des trous de 15 à 20 cm de profondeur, y incorporer un peu de compost suivi du semis. Les céréales vont taller de façon surprenante et donner des récoltes record.

Dès la première année les récoltes seront très satisfaisantes et, d'année en année elles deviendront de plus en plus abondantes (bien plus que celles obtenues par les engrais chimiques) à condition bien entendu, de continuer chaque année à fabriquer le compost. Ce dernier peut se faire toute l'année, donc également en saison sèche, à condition d'avoir un peu d'eau disponible.

S'agissant de la protection contre les maladies et les insectes, il faut savoir qu'au fur et à mesure que vos sols auront retrouvé leur équilibre et leur fertilité naturelle ils produiront des plantes de plus en plus résistantes. En attendant, nous vous conseillons, si cela est absolument nécessaire, de n'utiliser que des pesticides naturels et en particulier ceux à base de NEEM, que vous pouvez d'ailleurs confectionner vous même (voir la fiche technique 2).

L'agronomie moderne a fait une erreur monumentale en conseillant de nourrir la plante directement (aux moyens de sels chimiques solubles « N.P.K. ») plutôt que de nourrir les sols grâce aux engrais organiques naturels. Le résultat est lamentable : désertification rapide, fragilisation des végétaux, salinisation et compactage des sols, disparition des micro et macro organismes (qui assurent l'alchimie du sol en matières assimilables), besoins en eau accrue, ruine des paysans par leur dépendance aux intrants extérieurs, exode rural en augmentation.

Comme les engrais chimiques et les pesticides sont dépendants du pétrole (il faut 2,5 tonnes de pétrole pour fabriquer 1 litre d'amonitre), on mesure l'urgence d'orienter l'agriculture mondiale, et surtout celle des régions sub-sahéliennes vers l'agriculture biologique bien plus productive que l'agriculture ancestrale et ce, par des apports modernes intelligents et durables.