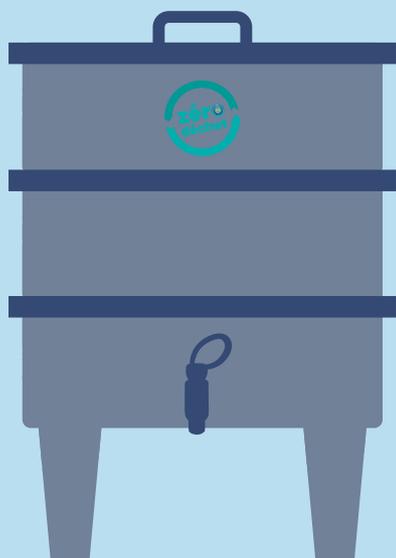


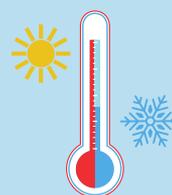
Le vermicompostage en bref !



Le système à **bacs empilables** permet une récolte aisée du compost et du percolat. Différents tutos sont disponibles sur internet afin de réaliser vous même celui qui vous convient.

Préférez des **contenants en plastique opaque** car les vers n'apprécient pas la luminosité.

La vermicompostière peut être placée dans une cuisine, un balcon, une cave... sans occasionner de désagrément. La température doit se situer **entre 15 et 25°C**.



Les vers de compost et le compost mi-mûr de démarrage peuvent être obtenus auprès d'une personne qui (vermi)composte déjà !



Comment garder vos vers en **bonne santé** ?

- Les **températures** inférieures à 5°C et supérieures à 30°C sont mortelles pour les vers.
- Il faut toujours veiller à un bon écoulement du percolat dans le bac de récolte pour garder une **bonne humidité**.
- Une **bonne aération** permet aussi une bonne dégradation et une bonne reproduction de vos vers !

START

- Placer une première couche de 4-5 cm de compost mi-mûr avec des vers, dans le bac du haut ;
- Placer une seconde couche de 2-3 cm de déchets de cuisine découpés en petits morceaux ;
- Ne plus alimenter pendant 4 semaines afin de laisser aux vers le temps de s'adapter et de se mettre en route.



- Epluchures et restes de fruits et légumes crus
- Marc et filtres à café/thé
- Essuie-tout, serviettes, mouchoirs
- Fleurs et plantes fanées

LE TOUT, EN PETITS MORCEAUX

- Restes de plats cuisinés
- Sauce, huile, beurre
- Pain, biscuits, pâtisseries
- Litières d'animaux
- Papiers glacés/imprimés
- GROS morceaux de légumes/fruits/plantes

Pour qu'une vermicompostière devienne vraiment efficace, une période de 2 à 3 mois est nécessaire.

Les amendements obtenus sont **riches en éléments nutritifs et oligo-éléments pour les végétaux.**



- **Le compost** : il peut être utilisé pour le repotage de plantes ou pour les semis (½ compost, ½ terre).
- **Le percolat** : liquide, il doit être dilué 10 fois dans l'eau avant utilisation en arrosage.