

Les vers qui transforment

DURABLE

Valoriser ses déchets de cuisine grâce à des lombrics, c'est possible. Nous avons testé cette solution en famille et vous livrons ici quelques conseils.

TEXTES DAVID.VAQUIN
@LENOUVELLISTE.CH



Les déchets verts (sauf ceux avec des protéines animales) partent nourrir les lombrics, qui vont les transformer en compost. HÉLOÏSE MARET

Les déchets verts, ça peut vite tourner à la galère. D'abord parce qu'un monticule de restes et d'épluchures, c'est un peu plus instable qu'une canette d'aluminium en termes d'odeurs et d'invasion d'indésirables. Mais également parce que si des solutions existent dans certaines communes, notamment à Sion avec un ramassage organisé chaque semaine par la Ville, pour d'autres, c'est le système D qui prévaut. Dans la famille, nous avons opté pour le lombricomposteur un peu avant l'introduction de la taxe au sac. L'idée de transformer de «vulgaires» restes en compost a séduit les parents, tandis que les enfants étaient impatients d'adopter des «trucs gluants». Un petit détour à Olon dans une lombriculture (lire ci-contre) et le tour était

joué. Précisons d'emblée qu'à plus de 300 francs l'engin – l'équivalent de 157 sacs de 35 litres –, il ne faut pas voir le lombricomposteur comme une source d'économies...

Attention à la place et aux contraintes

Deuxième détail et non des moindres: le lombricomposteur modèle familial est assez imposant et pas forcément dessiné par Philippe Starck. Si l'on ajoute ces critères au fait que le bac doit être à l'abri du soleil et du froid de l'hiver, ça élimine pas mal d'options, comme le balcon plein sud ou la kitchenette du studio. Notons, cela dit, que l'on trouve sur internet des modèles plus petits, en bois, moins chers ou à faire soi-même.

Niveau mise en place, rien à signaler: les instructions sont claires et c'est facile. Pour notre part, nous l'avons installé dans la cave. La cohabitation avec les «colocs» a très bien débuté. Les enfants étaient ravis de découvrir cet univers grouillant et nos déchets de cuisine ont fait la joie des lombrics. Toujours du côté des points positifs, l'ensemble ne sent absolument rien, tandis que le «thé de vers» dilué et le terreau transforment votre basilic en baobab.

La guerre contre les moucheron

Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes souterrains jusqu'à ce que les moucheron décident de s'inviter à la fête. La faute probablement à un tas de déchets laissés à l'air libre en attendant d'être livrés aux lombrics. La bataille s'engage, elle est rude. Vinaigre de cidre, papier, carton, terreau, tous les moyens sont bons. Nous l'emportons au final, mais, voisins obligent, le lombricomposteur est évacué de la cave vers la pelouse, puis finalement au garage car le soleil tape trop fort.

Quelques considérations à l'heure du bilan: ça fonctionne, et même très bien. Et surtout sans odeur. Mais le lombricomposteur restant une solution naturelle, il faut s'attendre parfois à des surprises, comme les moucheron. Au vu de la taille et des contraintes d'emplacement, c'est une solution adaptée à une maison, mais ce n'est par contre pas vraiment optimal dans un appartement, à moins d'être prêt à quelques sacrifices. Enfin, même s'ils ne sont pas difficiles, les lombrics n'aiment pas les protéines animales, donc pour les croûtes de fromage ou les restes de viande, il faut une autre solution.

Ils ont aussi testé le lombricomposteur, avec des fortunes diverses

Ils sont plusieurs à avoir adopté des lombrics pour éviter de jeter les déchets de cuisine dans les sacs taxés ou de multiplier les allers-retours à la déchetterie. C'est le cas de Stéphanie, qui habite dans un immeuble de Martigny: «Avec mon compagnon, on en avait marre de perdre une demi-heure par semaine pour aller à la déchetterie. Comme notre balcon est exposé au soleil, nous avons opté pour un modèle assez petit, placé au salon.» Stéphanie est satisfaite de cette solution, quand bien même elle a failli abdiquer après un mois de lutte contre les moucheron. Constat similaire pour Gilda, qui apprécie ses nouveaux animaux de compagnie, même s'ils ont amené des moucheron: «Le jus

pour les plantes, c'est top, ainsi que le compost pour le jardin.» Adjugé aussi pour Alain, à Savièse, qui a fabriqué lui-même son lombricomposteur et qui apprécie la voracité des vers. Toujours à Savièse, mais chez Jean, l'idée a été abandonnée après trois essais. «Les deux premières fois, ils sont morts, on m'a dit que je les avais trop nourris. La troisième fois, ils ont tous réussi à s'enfuir, j'ai pris ça comme un signe et j'ai désormais un compost conventionnel dans mon jardin.» Enfin, Mégane a elle aussi abandonné l'idée pour se replier sur un compost normal, «parce que le volume de déchets était trop élevé pour les lombrics qui, de surcroît, n'apprécient ni les agrumes ni les produits laitiers».



Les lombrics raffolent également du papier et du carton qui permettent d'abaisser l'humidité du lombricomposteur. HÉLOÏSE MARET

100%

naturel

Le terreau récolté à la fin du processus ainsi que le «thé de vers» sont des engrais parfaitement naturels.

les déchets en or

VERS UN VALAIS DURABLE
TOUS LES ARTICLES
DE NOTRE THÉMATIQUE SUR
DURABLE.LENOUVELLISTE.CH



Chez Agnès et Sylvain Gerber, les lombrics ont remplacé les fraises et les betteraves. SABINE PAPILLOU

Comment ça marche?

Discrets et gluants, les vers sont pourtant essentiels pour l'humanité puisqu'ils veillent sur l'une de nos ressources les plus précieuses: les sols. En 2011, le lombric a même été nommé animal de l'année. Ces infatigables tunneliers produisent un humus précieux et améliorent la structure des sols. Pro Natura a calculé que dans un hectare moyennement peuplé, un million de lombrics sont à pied d'œuvre. Ils produisent chaque année jusqu'à 100 tonnes de déjections. Cet humus de haute valeur contient jusqu'à cinq fois plus d'azote, sept fois plus de phosphore et onze fois plus de potassium que la terre environnante. Dans le lombricomposteur, les vers (qui ne sont pas de la même variété que ceux dans les sols) font le même travail que dans la nature.



Les vers se régalent du fumier et le transforment en terreau. SABINE PAPILLOU

Les lombrics ont sauvé leur exploitation

OLLON Agnès et Sylvain Gerber sont les seuls lombriculteurs de Suisse romande. Grâce aux vers, ils transforment le fumier en terreau.

Agnès Gerber plonge les mains dans la terre et retire une copieuse motte toute dégoulinante de vers. Les lombrics pourpres s'agitent, pas vraiment fans des rayons du soleil qui caressent timidement le sol chablaisien. L'agricultrice dépose précautionneusement son trésor sur le sommet d'un andain, puis se tourne vers nous avec un large sourire: «Ça, c'est le summum de ce que la nature peut faire. Ces vers transforment le fumier en or.»

Agnès Gerber est lombricultrice. Lombric quoi? Avec son mari Sylvain, elle gère une lombriculture, un domaine où les

vers, dont le nom scientifique est *Eisenia foetida*, sont utilisés pour créer un terreau particulièrement prisé des paysagistes.

Domaine sauvé grâce aux lombrics

Ces lombrics ont même sauvé le domaine agricole des Gerber situé à Ollon, où les vers ont vue sur les Dents du Midi. «En 1986, nous voulions diversifier notre activité, qui se concentrait notamment sur le blé et la betterave, ainsi que les fraises depuis vingt-cinq ans. Nous avons opté pour les vers. Les gens nous ont pris pour des illuminés», se souvient Agnès

Gerber. S'ensuivent sept longues années peu concluantes, au point que les banques veulent récupérer leur investissement. «Nous avons vendu notre première grande quantité le jour où tout allait se terminer. Nous avons couru aux poursuites et l'activité a été sauvée.»

300 à 400 tonnes par année

Depuis, les Gerber écoulent chaque année entre 300 et 400 tonnes de terreau et de lombriconus, un engrais 100% naturel «réalisé par des vers à partir de fumier». En 2007, les deux agriculteurs ont décidé

d'aller encore plus loin dans leur démarche en exportant leur concept agricole auprès de particuliers. «On s'est dit que tout le monde allait pouvoir faire comme nous.» Ce fut le lancement des lombricomposteurs, qui fonctionnent sur le même système que leur exploitation. Au lieu de dévorer du fumier, les vers se régalent des déchets de cuisine. Résultat final identique: un engrais naturel très efficace.

L'introduction de la taxe au sac a boosté l'activité

La première année, Agnès a vendu 35 installations. Puis la

taxe au sac est passée par là et la ferme écoule désormais chaque année jusqu'à 400 lombricomposteurs, avec des souches de lombrics pour entamer le procédé. «Je n'ai pas encore vu beaucoup de différences depuis l'introduction de la taxe au sac à Monthey, qui se situe tout près, mais lorsqu'ils l'ont introduite en Valais, il y a eu un véritable boom», indique Agnès Gerber, pas peu fière de ce succès: «Le lombricomposteur est le moyen le plus naturel de valoriser ses déchets de cuisine. C'est un système simple et parfaitement adapté au volume de consommation d'une famille.» Une famille, mais pas tellement plus. «Il faudrait de plus grandes installations pour des structures comme une école ou une crèche, donc pour les gros

volumes, mais ces écoles et crèches en prennent volontiers pour montrer le processus aux élèves et aux enfants. Pour un restaurant, c'est plus difficile, car cela impliquerait de séparer les restes avec des protéines animales.»

La lombricultrice s'éloigne d'un andain et prélève une nouvelle motte dans une terre beaucoup plus foncée d'où aucun ver ne dépasse. «On arrive au produit fini prêt à être commercialisé.» Et les lombrics, ils sont passés où? «Lorsqu'ils ne trouvent plus de nourriture, ils se déplacent dans un nouvel andain durant la nuit et reprennent leur travail.» Intelligente, la bestiole, en plus d'être vorace. On comprend le coup de foudre des Gerber pour ces drôles de lombrics.