

GUIDE DE COMPOSTAGE

COMPOSTAGE D'ÉCORCE DE CABOSSE DE CACAO

Introduction:

Le compostage accélère la décomposition de matières organiques. La décomposition est faite par des micro-organismes qui sont actifs quand il y a de l'oxygène dans l'environnement (conditions aérobies). Les micro-organismes sont présents partout mais deviendront actifs quand les conditions sont favorables. Ces conditions sont:

- Matière organique en tas (p. ex. Écorces de cabosses de cacao)
- Source d'azote
- Humidité
- Oxygène



Matières requises:

- Écorce de cabosse de cacao macérée,
- Source d'azote: fumier de volaille OU parures de gliricidia OU feuilles et tiges de moringa OU feuilles et tiges de tournesols sauvages.
- Feuille de polyéthylène haute densité (noire)
- Pelle
- Seau de 12 litres
- Coutelas et planche à découper
- Gants & bottes longues
- Arrosoir
- Bâtons de bamboo de 2.5m creux tranchés latéralement (en option)
- Bâtons de bamboo de 3m de long
- Maillet
- Masque nasal

Collecte et préparation des matières

- L'écorce de cabosse de cacao devrait être cassée en plus petits morceaux. Elles devraient idéalement être moulignées. En l'absence de cela, elles peuvent être écrasées sous pied en portant des bottes en caoutchouc.
- L'écorce de cabosse de cacao écrasée possède de bonnes qualités pour améliorer le processus de décomposition.
- L'écorce de cabosse de cacao ne devrait pas contenir de matières étrangères telles que des cabosses malades mortes, du plastic, du metal et des pierres.



Écorce de cabosse de cacao écrasée

- Identifiez une source d'azote. Celle-ci peut-être du Gliricidia coupé ou broyé ou du moringa ou du tournesol sauvage ou du fumier de volaille.

Attention!

Attention à vos mains en coupant les parures



Découpe de parures de plantes légumineuses

Mise en place du tas de compost

- Dégager un espace de 3 mètres carrés pour un tas d'environ 1.5m². La surface de l'espace doit être ferme et nivelée.
- En utilisant un seau de 12 litres, mesurez l'écorce de cabosse de cacao et le gliricidia coupé/broyé ou le moringa ou le tournesol sauvage ou le fumier de volaille avec un ratio de 4:1.



Photo démontrant une couche de parures coupées. Pour quatre parts d'écorce de cabosse de cacao, une couche de source d'azote est ajoutée.

- Ajoutez une quantité raisonnable d'eau et tournez pour faire un tas. L'eau doit être introduite sur chaque couche avant qu'une autre couche soit ajoutée pour la rendre humide mais non détrempée.



Photo montrant l'arrosage après chaque couche

- A noter: Après chaque couche, trempez un bâton pour vérifier la profondeur de l'humidité dans le tas. Une extrémité humide du bâton indique que le tas est humide.

- Mélangez les écorces et la source d'azote ensemble et utilisez une feuille de polyéthylène noire pour recouvrir le tas.
- A partir de la partie ouverte en haut du tas, insérez trois batons de bambous de 2.5m creux tranchés latéralement dans le tas pour atteindre la base. Ceux-ci réduisent le besoin de retourner fréquemment.
- Finalement, recouvrez la partie supérieure du tas avec une bande de feuille de polyéthylène noire.
- Sécurisez les extrémités avec des objets lourds appropriés qui ne pourront pas s'envoler.



Bambou creux



Photo montrant du polyéthylène noir autour du tas de compost avec une autre bande couvrant la partie supérieure du tas.

Retournage et contrôle du tas de composte

- Le compostage devrait prendre entre huit et douze semaines.
- Le premier retournage devrait être fait au bout de cinq jours.
- La température du tas devrait être élevée pour les premiers quelques jours ou semaines et commencera à réduire au fil du temps jusqu'à ce que le compost soit prêt.



Retournage du compost après 4 semaines

- Retourner chaque semaines dès 5-10 jours jusqu'à la maturité. La fréquence du retournage peut être réduite à mesure que la température diminue.
- Le bâton de bambou réduit le besoin de retourner fréquemment (retourner tous les 2-3 jours sans celui-ci)
- Laisser le compost durcir pendant environ deux semaines avant l'utilisation.



Compostage prêt à l'usage après 2-4 semaines de séchage.

Guide de préparation de compostage d'écorce de cabosse de cacao créé par le Département d'Horticulture, Kwame Nkrumah University of Science and Technology (KNUST), Ghana, en collaboration avec University of Reading, UK

par
Mr Dickson Atorqui, Dr. Amos Kojo Quaye,
Dr..Laura Atuah, Prof. Dadson Awunyo-Vitor
& Prof. Tom Sizmur



Financé par Innovate UK GCRF AgriFood
Africa Innovation Award

CONTACT

Adresse: c/o Department of Horticulture,
KNUST.
Kumasi, Ghana
Téléphone +233501347232
E-mail: latuah@gmail.com