

## COMPOSTAR, RECICLAR, REUTILITZAR

**L**a jardineria ecològica és una manera de treballar la terra amb la finalitat d'aconseguir un desenvolupament sostenible. Des del Gabinet de Didàctica volem proporcionar-vos estratègies per a adquirir hàbits i conductes sostenibles. En aquest número d'estiu tractarem els cultius tant de jardí com agrícoles i com treballar amb mètodes naturals que contribueixen a millorar la nostra relació amb el planeta. Mètodes de jardineria sostenible són els que milloren la qualitat dels cultius i no són agressius amb el medi. Podem satisfer la necessitat d'aliments de la terra de manera artificial en forma de productes químics o d'una manera molt més respectuosa amb el nostre medi, més natural, fent nosaltres mateixos un compost. Aquesta proposta és molt senzilla de fer i considerem que és adient per fer-la a l'estiu perquè la calor accelerarà la formació del compostatge i cap a octubre podrem tenir una bona quantitat d'adob. La necessitat d'alimentar la terra es crea de la dinàmica mateixa de la vida de les plantes. Les plantes consumeixen nutrients del sòl per alimentar-se: el nitrogen (N), el fòsfor (P) i el potassi (K). Per restablir la riquesa del sòl, tenim diversos mètodes naturals: aplicar matèria orgànica (fem, compost), deixar el terreny un temps sense conrear perquè recupere la riquesa (guaret) o emprar la rotació de conreus.


Què vol dir compostar? Significa sotmetre la matèria orgànica a l'acció de bilions de microorganismes benèfics que la transformen en compost. Podem fer compost de qualsevol matèria orgànica, ja que de cada 100 quilos,

n'obtenim 30 de compost. Podem compostar paper de diari en forma de pilota o full a full, cartró trossejat, totes les deixalles del menjar –excepte carn i ossos i peix i espines–, barrejant-les amb els residus de fulles i les restes del jardí. Les revistes no es poden utilitzar per compostar, ja que la tinta de color és tòxica per als microorganismes. Amb pilotes de periòdic podem embolicar els olis usats. També podem afegir-hi la roba vella, millor a retalls petits. I a més, totes les herbes i matèria procedent de la neteja i poda de les plantes. Convé que la barreja de matèria orgànica que introduïm siga el més variada i heterogènia possible. Caldrà remoure-ho tot bé perquè tots els productes es podresquen alhora. Tiges, fulles, fusta, corfes de verdures i de fruita també. Tot el que és natural es pot degradar. Cal alimentar la compostadora amb freqüència, ja que s'hi perd el 70% del volum.

«PODEM SATISFER LA NECESSITAT D'ALIMENTS DE LA TERRA D'UNA MANERA MOLT MÉS RESPECTUOSA AMB EL NOSTRE MEDI, FENT NOSALTRES MATEIXOS UN COMPOST»



Munts de compost separats per canyes.

On	Què podem posar-hi?	Què no hem de posar-hi?	Comprovar
En un munt 	Del jardí: – Fulles seques – Gespa – Hortalisses – Flors pansides	<b>Matèria orgànica</b> – Carn, ossos, peix – Plantes i fruites malaltes – Excrements d'animals	Aeració Temperatura Humitat
En una caixa 	De la llar: – Solatge del cafè o te – Infusions amb paper inclòs – Cloca d'ou – Fruites, verdures i hortalisses – Pa – Aliments cuinats	<b>Matèria inorgànica</b> – Piles, són contaminants – Revistes, contenen plom	
En un contenidor 			



## ACTIVITAT: COMPOSTATGE DOMÈSTIC

### Condicions necessàries

**Aeració.** Com que la descomposició la fan microorganismes que respiren O<sub>2</sub> cal donar bona ventilació interior del material orgànic per afavorir la degradació aeròbica i evitar la putrefacció (degradació anaeròbica). La putrefacció la descobrirem per la pudor i retard en la formació de compost. Cal barrejar material fàcil de degradar amb d'altre de més difícil o resistent i fer forats amb una barra per facilitar la penetració d'aire i la ventilació. Així serà una descomposició aeròbica i no putrefactora.

**Temperatura.** La descomposició del material orgànic pot arribar als 70 graus gràcies als bacteris termòfils que digereixen la matèria orgànica i, a més, l'alliberen dels microorganismes patògens. Per això l'estiu és una bona data per fer compost.

**Humitat.** Cal controlar-la, ja que si és excessiva tanca els porus per on passa l'aire, mentre que la poca humitat no deixa passar els microorganismes que realitzen la seua tasca vital. Per davall del 8%, el procés s'atura. La humitat adient és del 50% i podem conèixer-la fàcilment. Si pressionem amb la mà es condensaran a dalt gotes d'aigua, però, si surt aigua, cal interrompre'n l'addició, en cas contrari caldrà afegir-ne.

**Matèria orgànica.** Ens cal una barreja equilibrada de materials per a aconseguir una bona activitat dels microorganismes i per tant un bon compostatge. Això afavoreix el compostatge de la matèria orgànica estable.

Distingim entre:

- Matèria orgànica fresca, humida o verda: es tracta de restes de plantes fresques, de verdures i fruites, de cafè, bossetes d'infusions... És molt fàcilment degradable, humida i rica en nitrogen.
- Matèria orgànica estable, seca o marró: per exemple la palla, herbes seques, branques, fulles seques, closques i pinyols, serradures... Són fibroses, riques en carboni i de degradació lenta. Tenen propietats estructurants que poden permetre millorar l'aeració i el drenatge de la pila. Cal fer-ne trossets de fins a 10 cm com a màxim.

Cal evitar utilitzar carn o peix, derivats de la llet, productes amb greix i llevats. Tampoc no es poden emprar cendres, bolquers, revistes amb fotografies i en color, les deixalles de l'aspiradora, filtres de cigarrets, teixits sintètics, etc.

### Materials:

- Tisores o eines per a trossejar les restes més grosses.
- Mànega o arruixadora per a remullar.
- Eines per remoure i foradar la pila de compost.
- Cabassos, carretó, garbells i pala.

### On fer-lo:

Ho farem al jardí però a l'ombra, en un lloc on siga possible posar un metre cúbic, que siga accessible i que es puga cobrir si plou. Podem reciclar un calaix com a compostador. En la imatge podeu veure'n un fet amb canyes.

### Preparació dels materials:

1. Cal triturar les restes llenyoses i en general totes les restes que dipositem.

2. Si fem aportacions petites i constants de restes fresques com les de la cuina, aprofitant que a l'estiu tindrem moltes corfes i pells de fruites i verdures, podem anar disposant-les en petits grups entre les parts més llenyoses en una proporció d'almenys la meitat per fer una bona barreja.

3. Com que els microorganismes que fan la descomposició necessiten d'oxigen, cal remoure la pila de matèria orgànica amb una pala, bastó o llistó, una vegada per setmana el primer mes i després de manera més espaiada.

4. El munt també necessita d'humitat, si s'asseca massa cal regar-lo o ombrejar-lo

### Quan el tindrem?

Amb la calor, pot estar llest passats tres mesos, però podem comprovar-ho amb el color marró i fosc i l'olor a terra humida del bosc. No ha de fer pudor mai. Una vegada estiga llest, podreu garbellar-lo i usar-lo com a adob. Els trossos que no passen pel garbell, torneu-los al muntó.

Molta sort. El camí cap a la reutilització i el reciclatge és obert. També volem aprofitar per donar suport a l'agricultura ecològica i a la importància que tindrà en un futur.

*Gabinet de Didàctica  
Jardí Botànic de la Universitat de València  
Integrat per M<sup>a</sup> José Carrau, Olga Ibáñez i Pepa Rey*