

# Quelles utilisations pour le broyat de branches ?

Le broyat permet de disposer d'un volume important de déchet naturel, ce qui est primordial pour le jardinier bio qui veut fabriquer ses propres « engrais ». Nous avons noté trois utilisations intéressantes, mais des précautions sont à prendre pour une bonne efficacité.

## 1- PAILLAGE

> Répandre sur le sol préalablement désherbé et copieusement arrosé une dizaine de centimètres de broyat.

\* Attention le broyat est super absorbant. Pour arroser les plantes ultérieurement, il faudra écarter le broyat ou utiliser un système adapté (tubes ou pots de fleurs le traversant). Attention aussi à ne mélanger du broyat vert à la terre de surface, car cela risque de provoquer le développement de champignons et une « faim d'azote » (voir BRF).



Paillage de tomates avec broyat et de hâchis de feuilles de consoude

## 2- COMPOST

> Humidifier et stocker le broyat en tas allongés d'une soixantaine de cm de hauteur

> ou, mieux, le mélanger à d'autres déchets verts (restes de légumes et de fleurs, tontes de pelouse), ou de fumier.

\* Le broyat, matière sèche et ligneuse, est un excellent complément pour le compostage des autres végétaux herbacés et du fumier. Ces déchets verts permettent de maintenir une humidité du broyat qui se décompose ainsi plus rapidement.



Compost de broyat vert de 4 mois bourré de mycélium...

## 3- BRF (Bois Raméal Fragmenté)

On peut trouver une grosse documentation dans des revues de jardinage et sur INTERNET (Google > BRF). En résumé sur cette méthode de culture utilisée à grande échelle au Canada depuis une trentaine d'années et directement liée à l'utilisation du broyat vert, voici les deux méthodes :

### 1ère méthode :

> On broie des rameaux de bois vert (de moins de 5 cm de diamètre, feuillus en priorité, pas plus de 20% de résineux). Dans les trois jours qui suivent, on étend une épaisseur de 3 à 5 cm de broyat sur la parcelle et on l'enfouit en surface.

\* Cela stimule un développement incroyable des champignons qui décomposent la matière et fabriquent des sels minéraux pour les futures cultures mais qui pompent en même temps l'azote du sol. **C'est pourquoi la première année, à moins de compenser par des apports de compost, pas question de cultiver des légumes ayant besoin d'azote.** Soit on cultive des légumineuses (fèves, pois, haricots), soit on sème un engrais vert. On peut cultiver les légumes exigeants dès la seconde année et l'action des champignons reste efficace les trois ou quatre années suivantes. Puis on recommence l'opération.



Champignons apparaissant dans les cultures la première année après l'enfouissage du BRF...

### 2ème méthode :

> On stocke pendant quatre mois le broyat en tas allongé de moins de 50 cm de hauteur, puis on enfouit ce « compost » rempli de champignons comme précédemment

\* Vous remarquerez des nuages blancs de mycélium s'échappant à chaque pelletée ! Le stockage sur une hauteur plus importante provoquerait une trop grande chaleur et détruirait beaucoup de champignons.

## Mise en route d'une parcelle avec du BRF selon la première méthode

1- On broie un volume de branche suffisant pour recouvrir la parcelle de quelques centimètres de broyat (3 à 5 cm).



2- Dans les trois jours c'est-à-dire avant qu'il n'ait séché, on étend le broyat sur la parcelle pour la recouvrir entièrement.



3- On enfouit en surface dans les dix premiers centimètres le broyat vert avec un croc ou une grelinette.



4- La première année, soit on cultive une légumineuse peu gourmande en azote (fève ici), soit on sème un engrais vert en attendant la seconde année de production.



Avec le BRF, vous aurez beaucoup de champignons et de... hannetons !