

GOUVERNEMENT GÉNÉRAL DE L'ALGÉRIE
—••—
INSPECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE
—•••—

ANNALES
DE L'INSTITUT AGRICOLE
ET DES
SERVICES DE RECHERCHES
ET D'EXPÉRIMENTATION AGRICOLES
DE L'ALGÉRIE

Publiées sous la direction de M. BARBUT
Inspecteur général de l'Agriculture en Algérie

ESSAIS
de fabrication de fumier artificiel
de sarments de vigne

P A R

A. ANSTETT

Ingénieur Agricole
Licencié ès Sciences - Licencié ès lettres
Assistant au Laboratoire d'Agrologie
de l'École Nationale d'Agriculture d'Alger

■

INSTITUT AGRICOLE D'ALGÉRIE
MAISON-CARRÉE
ALGER

Essais de fabrication de fumier artificiel de sarments de vigne

2^e NOTE

par

A. ANSTETT

Ingénieur agricole - Licencié ès-Sciences - Licencié ès-Lettres
Assistant au Laboratoire d'Agrologie ENAA.

PLAN

A. — INTRODUCTION.

B. — ESSAIS 1951.

- a) Plan des essais.
- b) Etude anatomique du sarment de vigne aoûté.
- c) Progression de l'attaque microbienne dans les tissus du sarment de vigne aoûté.
- d) Importance du hachage. Choix du broyeur.
- e) Etude de l'humification.

I) Analyse des différents critères d'humification.

- 1° Température de fermentation.
- 2° Variations du pH et influence du potentiel électronique.
- 3° Variations de la teneur en cendres.
- 4° Variations de la teneur en azote.
- 5° Variations de la teneur en carbone.
- 6° Rapport C/N et moment d'utilisation du fumier artificiel.

II) Résultats des essais.

Les caractéristiques des produits obtenus :

- 1° Qualités des produits humifiés.
- 2° Quantités des produits humifiés.

C. — CONCLUSIONS.