

Archives 2010-2020 du blog "Les ruchers de l'an 01"



**Les Ruchers de l'An**

**01**



## Maturateur fait maison

*Octobre 2012*

Un maturateur, c'est bien pratique, mais les prix sont souvent dissuasifs. C'est pourtant un outil indispensable pour faciliter le filtrage, la mise en pots, et autres activités de conditionnement. Il faudra compter pas moins de 380€ pour un maturateur 200L neuf.

Le bricolage que je vous propose vous permettra d'en avoir un de 300 Litres pour moins de 50 €. Il vous faudra vous procurer un Fût alimentaire de 300 Litres. On en trouve souvent à moins de 10 euros dans l'industrie ou les collectivités. Vous trouverez en magasins spécialisés des robinet guillottes pour environ 30 Euros, avec des bagues de fixation, et c'est tout ce qu'il vous faut!

Il vous suffira ensuite de faire un trou à la scie cloche à la base de votre fût, d'y fixer votre robinet guillotine, et vous obtiendrez un maturateur aux normes alimentaires en vigueur. Attention de ne pas faire sauter la peinture alimentaire avec la scie, si besoin, de la peinture de ce type s'achète.



Si vous avez besoin de contenants plus petits, rien ne vous empêche de bricoler ce système sur un seau de 40 Litres récupéré en collectivité, les cantines scolaires regorgent de contenants alimentaires qu'ils jettent.