

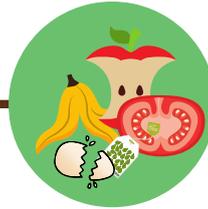
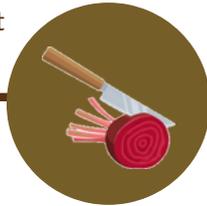


BOKASHI

"Matière organique fermentée" en japonais

Le bokashi est un fertilisant organique adapté aux villes : peu de place, peu d'odeur et fabrication rapide. Contrairement au compostage, le bokashi utilise un processus de fermentation anaérobie (sans oxygène), comme la choucroute ! Des micro-organismes efficaces (EM) décomposent la matière organique en substances assimilables par les plantes. Les EM produisent aussi des antibiotiques naturels, des vitamines, des antioxydants... qui sont bénéfiques aux plantes et au sol. De plus, la fermentation permet la conservation du carbone dans la matière, et donc son stockage dans le sol, plutôt que sa volatilisation sous forme de CO₂.

2 Les couper en petits morceaux et les placer dans le seau bokashi



1 Récupérer les biodéchets : épiluchures de fruits et légumes (même les agrumes !), marc de café, viande, restes de repas...



Ouvrir le seau une fois par jour au maximum pour le maintenir anaérobie

3

Saupoudrez ou ajoutez quelques gouttes de micro-organismes (EM) grâce à l'activateur bokashi sous forme liquide ou solide (son de céréales fermentés)



Les EM sont composés de bactéries lactiques, de bactéries photosynthétiques et de levures. Il est possible de les reproduire soi-même



Tasser pour les compacter le plus possible et faire sortir l'air puis **bien refermer** le seau

4



Après une semaine, tous les 3 jours, **récupérer le jus de bokashi**. Diluer à 1/10e pour arroser vos plantes

6 Une fois plein, laisser **fermer le seau** pendant environ deux semaines



5

Température idéale 18° - 25°

7

Après les deux semaines, lorsque le bokashi a une couleur grisâtre, **mettre au compost, épandre ou enfouir** le bokashi



Le bokashi est acide. Ce problème peut être résolu par un passage au compost, la mise au repos des sols après amendement (>1 mois) ou par une utilisation à plus de 20 cm des racines. Max. 2 kg/m²

8

Savourez de délicieux légumes !

