

le bokashi

Vous n'avez pas de jardin pour faire du compostage ? Vous pouvez utiliser les composteurs collectifs ou bien opter pour la méthode bokashi. Cette technique japonaise de fermentation des biodéchets est rapide et sans aucune odeur. Cette fiche pratique vous explique comment fabriquer un seau bokashi qui trouvera une petite place dans votre cuisine.

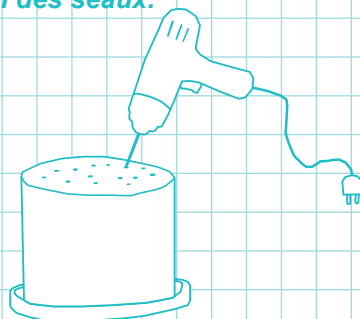
matériel & outils

- 3 seaux alimentaires non évasés en plastique de 5L dont 1 avec son couvercle (1 seau «bac de fermentation», 1 seau «bac réhausseur», 1 seau «bac récupérateur de jus»)
- 1 robinet adaptable pour fûts plastiques (fourni avec joint et écrou de serrage)
- 1 flacon de «EM activés», aussi appelés «Micro-organismes activés» (micro-organismes efficaces activés : se trouvent sous forme de solution sur internet ou en magasins spécialisés)
- 1 perceuse
- 1 crayon
- 1 cutter
- 1 pulvérisateur (environ 1L)

La majorité de ces outils ou matériaux peuvent être récupérés ou empruntés plutôt que d'être achetés. Réutiliser et partager c'est aussi un moyen de réduire notre impact sur l'environnement.

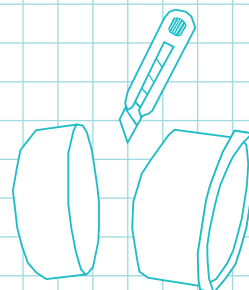
1 - PRÉPARATION DU BAC DE FERMENTATION

Percer de nombreux petits trous dans le fond d'un des seaux.

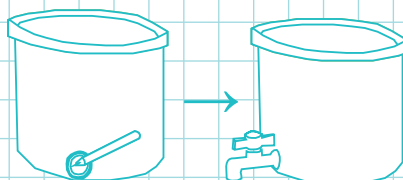


2 - PRÉPARATION DU BAC RÉHAUSSEUR

Découper le fond du 2^e seau.



3 - PRÉPARATION DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE JUS

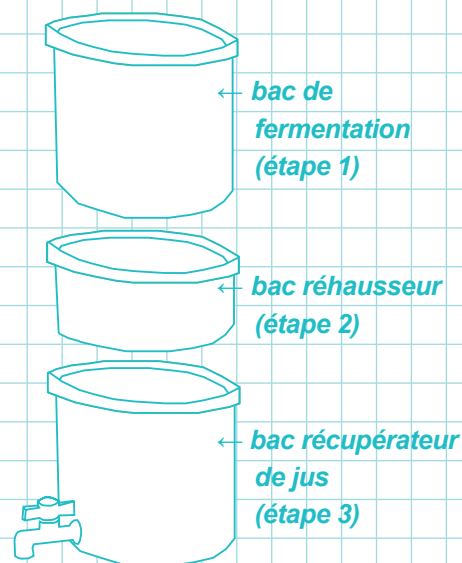


Sur le 3^e seau, placer le joint du robinet le plus bas possible et tracer un cercle en suivant l'intérieur du joint.

Découper ce cercle avec un cutter.

Visser le robinet dans le trou découpé (penser à vérifier l'étanchéité du joint).

4 - ASSEMBLAGE DU SEAU BOKASHI

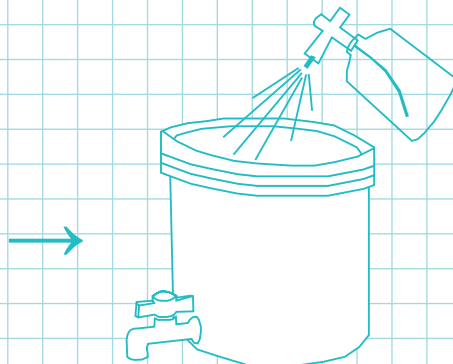


5 - REMPLISSAGE

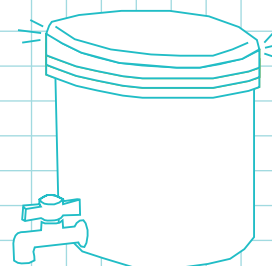


Déposer quelques biodéchets dans le seau bokashi puis bien tasser.

Attention à ne pas mettre de déchets moisiss, de liquides, de gros os ou des coquillages

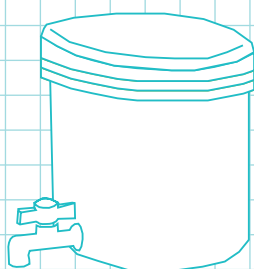


Pulvériser 4 à 5 doses d'EM activés et conserver le reste au réfrigérateur (attention à bien respecter les consignes de dilution du fabricant)



Fermer hermétiquement le seau bokashi.

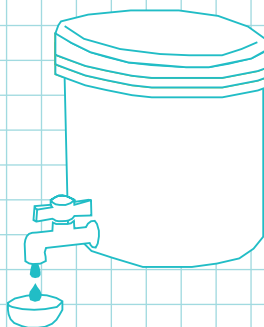
6 - FERMENTATION



Continuer à ajouter les biodéchets du quotidien en tassant bien à chaque fois et ajouter régulièrement des EM activés entre les couches de déchets.

Il est important de ne pas ouvrir trop souvent le seau (pas plus d'1 fois par jour) pour ne pas empêcher la fermentation (qui doit se faire sans oxygène).

7 - RÉCUPÉRATION DE L'ENGRAIS



Au bout de quelques jours, une petite quantité de jus peut être prélevée tous les 2 - 3 jours grâce au robinet du bokashi.

Ce jus est à diluer à 1% avec de l'eau pour l'utiliser comme engrais (ex : 10 mL de jus, soit 2 cuillère à café rases, à compléter avec de l'eau jusqu'à 1 L).
Attention à utiliser de l'eau non-chlorée en laissant reposer 30 min de l'eau du robinet ou en utilisant de l'eau de pluie.

8 - RÉCUPÉRATION DU BOKASHI



Quand le seau est plein, il faut bien tasser son contenu, rajouter des EM activés et le laisser fermenter pendant environ 15 jours.

Le bokashi (matière fermentée) obtenu pourra lui aussi être utilisé pour les plantes, mais jamais directement. Il peut être enterré pour nourrir le sol ou être mélangé à du compost ou de la terre (1 volume de bokashi pour 4 volumes de terre). Attendre 3 à 4 semaines avant d'utiliser le mélange obtenu.