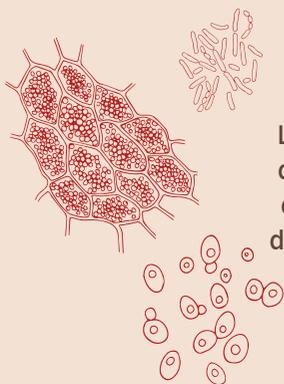
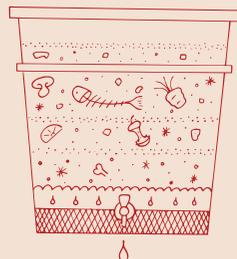




Graines d'ortie

LE BOKASHI, C'EST QUOI ?

La **méthode Bokashi** est une alternative au compostage traditionnel, puisqu'elle n'émet **aucunes émissions de gaz à effet de serre**. Elle fonctionne en **fermentation**, comme une choucroute avec l'ajout, à chaque couche de **biodéchets**, d'une **fine couche de son de céréales enrichi aux Micro-Organismes Efficaces (EM)**.



ET LES MICRO-ORGANISMES EFFICACES ALORS ?

Les Micro-Organismes Efficaces sont un assemblage de près de 80 micro-bactéries et champignons (dont des bactéries lactiques, des micro-levures ou encore des bactéries photosynthétiques), qui vont **influencer de manière "bénéfique" la microfaune du sol**.

POURQUOI LES UTILISER ?

En réintroduisant le compost bokashi dans la terre, nous recréons et réensemencions la biodiversité dans le sol. **La biodiversité souterraine est la base de la biodiversité de surface** car les micro-organismes du sol aident les végétaux à croître. Ils sont donc à la base de toute la chaîne alimentaire.

**Nous nous devons de les préserver
et de les cultiver !**

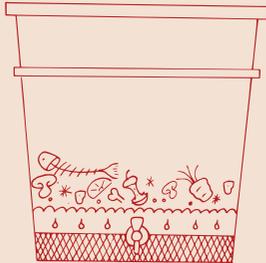


LES ÉTAPES DU BOKASHI :

1ÈRE ÉTAPE



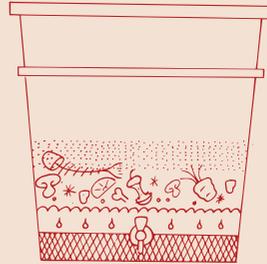
Ajoutez vos déchets organiques, coupés en petits morceaux (3x3cm)



2ÈME ÉTAPE



Une fois la première couche de déchets formée (5 cm), saupoudrez une poignée de Micro-organismes efficaces.

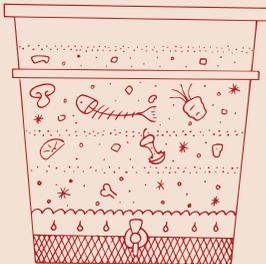


Celui-ci permettra d'initier la fermentation des restes alimentaires.

3ÈME ÉTAPE



Tassez bien la première couche.



4ÈME ÉTAPE

Fermez hermétiquement le couvercle du seau, et répétez l'opération. Une fois plein, laissez le seau fermenter 2 semaines supplémentaires, avec le couvercle bien fermé.



5ÈME ÉTAPE

Tous les 2 jours : Collectez le jus résultant de la fermentation grâce au robinet, pour éviter la putréfaction (la quantité peut varier selon les déchets)



Le jus ne se conserve pas. Il est donc préférable de l'utiliser directement, soit dans votre jardin pour nourrir vos plantes (10mL pour 1L), soit dans les toilettes et évacuations. Le jus aura un effet de nettoyant préventif et naturel.

Votre Bokashi est prêt lorsqu'il a une odeur aigre-douce.

Vos restes n'ont pas beaucoup changé d'aspect, ils ont été pré-digérés.

En l'ajoutant au sol, ce sont les bactéries, les champignons et les vers de terre, qui vont digérer le Bokashi, produisant ainsi les nutriments nécessaires au bon développement des plantes et du sol !