

#amender

#bactéries

#fermentation

#matière

#organique

BOKASHI, FABRICATION D'UN DIGESTEUR DOMESTIQUE (CHEMINS DE FAIRE)

Difficulté : facile



Bokashi est un nom japonais qui signifie littéralement : matière organique bien fermentée. Au Japon, les fermiers et jardiniers fabriquent du bokashi depuis toujours en faisant fermenter du son de riz avec un mélange de bactéries appelées EM1. Le bokashi permet d'amender le sol, et surtout de donner une composition micro-organique saine aux sols pratiquement morts. A la campagne, il est simple de composter ses déchets organiques, en ville, c'est plus problématique. Pourtant plus des 3/4 des français vivent en milieu urbain, le potentiel de valorisation est donc très important.

La valorisation des déchets organiques, via un système de bokashi, semble être une solution intéressante car elle prend peu de place, le système est rapide et facile à construire. Ce processus de fermentation tolère tous types de déchets organiques, aussi bien les restes de viandes, de poisson, les produits laitiers, oignons ou agrumes. La fermentation est accélérée par l'ajout de bactéries, ou EM pulvérisées sur les déchets organiques lors de la

mise en place du système. Le jus obtenu est ultra concentré et peut être utilisé, dilué avec de l'eau, pour arroser les plantes d'intérieur. Les matières organiques au bout de 3 à 4 semaines sont utilisables pour former du terreau.

Liens

<https://cheminsdefaire.fr/bokashi/>

Galerie d'images

