

# **BOKASHI ET BOKASHI-DEMARREUR**

**Bokashi est un mot japonais qui signifie « matière organique fermentée »**

Dans la tradition japonaise on utilise le Bokashi pour augmenter la diversité microbienne du sol, afin de pourvoir les végétaux en matières bio-actives, telles que des hormones de croissance et des antibiotiques naturels, des vitamines, des enzymes, des antioxydants...

Ceci augmente l'immunité des plantes et les protège contre les bactéries et les moisissures nocives.

Le Bokashi améliore graduellement la structure du sol, la circulation de l'air et de l'eau ? etc.

Brûler les déchets de la cuisine et du jardin dans des incinérateurs est particulièrement coûteux et provoque une importante pollution atmosphérique et des résidus dangereux. Tandis que les déchets, transformés en Bokashi grâce à l'EM, deviennent une source de matières premières pour l'améliorer le sol.

*N.B. : L'EM permet ainsi de faire de sérieuses économies financières*

## **Bokashi-démarrreur ou activateur de Bokashi**

Le Bokashi-démarrreur est le produit de base qui permet de fermenter toutes sortes de matières organiques. Ce démarrage est composé de sons de blé fermentés à l'aide de l'EMA (EM-Actif). C'est un produit sec à l'odeur aigre-douce, prêt à l'emploi.

Ce Bokashi démarrage est préférable à l'EMA liquide. L'utilisation de l'EMA comme démarrage provoque parfois un surcroît de liquide et en conséquence de la pourriture. Pour éviter ce problème, il existe le seau de cuisine Bokashi muni d'un robinet pour évacuer le surplus de liquide.