

HECTOR S.A.R.L.
22A, Rue Claire Oster
57200 SARREGUEMINES

☎ : 03.87.95.33.20

☎ : 03.87.95.18.55



LE BOKASHI ANAEROBE EM

« Bokashi » est un mot japonais qui signifie « matière organique fermentée ». Le Bokashi est produit en fermentant un mélange de matières organiques au moyen d'EM. Le principe Bokashi s'applique aussi bien pour produire un améliorant du sol, que de l'aliment pour bétail. La qualité du Bokashi est fort augmentée en y ajoutant de la farine fine de coquillages marines et des minerais d'argile.

Avantages :

Peut être produit à grande échelle. La durée de fermentation est inférieure à celle du Bokashi anaérobe.

Désavantage :

Perte d'énergie de la matière organique parce que, au cours de la fermentation, la température s'élève trop (75° ou plus)

Applications :

Une source d'alimentation pour les micro-organismes à apporter dans le sol, de sorte que ceux-ci s'installent définitivement dans le sol, se reproduisent et ainsi dominent les bactéries, virus et moisissures nuisibles y présents. L'élément constructif domine. D'aucune autre façon l'agriculture et l'horticulture ne peuvent bénéficier durablement du sol.

Préparation :

Toute sorte de matériau organique peut être utilisé pour la production de Bokashi. Il est toutefois conseillé une combinaison d'au moins trois matières organiques différentes afin d'augmenter la diversité microbe. Le son de riz est fort recommandé. Ci-après la préparation d'un Bokashi typique :

1. Matériau organique	150 litres (volume)
2. EM 1	150 cc
3. Mélasse	150 cc
4. Eau	15 litres
5. Minerais argileux	2,5 kg
6. Poudre de coquilles marines	2.5 kg

La quantité d'eau dépend de l'humidité des autres composants. L'humidité totale ne peut dépasser les 30 %. En pressant dans la main le Bokashi fini, il ne peut ni se désintégrer ni peut en couler du liquide. Un tel Bokashi donne un toucher comme une éponge pressée. En touchant le morceau comprimé, celui-ci doit se désintégrer.

Préparation anaérobe :

1. Mélangez les matières organiques.
2. Dissoudre la mélasse en un peu d'eau chaude et ajouter aux 15 litres d'eau.
3. Ajoutez l'EM 1 à cette solution.
4. Ajoutez graduellement la solution complète aux matières organiques et mélangez le tout très bien.
5. Emballez le mélange en un sac ou conteneur en plastique noir et fermez de manière étanche à l'air. Ne pas soumettre au soleil direct.
6. Durée de fermentation :
en été : 3 à 4 jours environ
en hiver : 7 à 8 jours environ
à tenir en un endroit chaud.

Le Bokashi est prêt à l'utilisation quand il donne une odeur douce de fermentation.

En cas d'odeur acide et putréfiée, le Bokashi n'est pas bon.

7. Après fermentation, le Bokashi doit être mélangé dans le sol. Dans le cas où l'on voudrait le conserver, il doit d'abord être séché en le répandant sur une dalle de béton et à l'ombre. Remplir en sacs après séchage.

Quantité :

Par 100 m² de terrain : 10 kg.

100 grammes par m² suffisent, maximum 1 kg.

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contactez au 03.87.95.33.20.