

POT DE FERMENTATION BOKASHI

(seau de cuisine)

On emploie le seau de cuisine Bokashi pour fermenter les déchets biodégradables de la cuisine et du jardin, en ajoutant un peu de « sons Bokashi ». Les micro-organismes provenant des sons Bokashi assurent que les déchets frais ne pourrissent pas, mais qu'ils fermentent : une substance précieuse se développe.

Comment employer le seau de cuisine Bokashi ?

Chacun peut fabriquer du Bokashi à partir des déchets de la cuisine et du jardin qui ont un bon équilibre entre le carbone et l'azote. En cas d'une bonne fermentation rien ne pourrit et il n'y a pas de mauvaises odeurs.

Préparation

1. découper les déchets en petits morceaux.
2. Saupoudrer une petite quantité de sons Bokashi (démarrateur) au fond du seau de cuisine.
3. Mettre une couche de déchets frais découpés dans le seau.
4. Saupoudrer de nouveau une petite quantité de sons Bokashi (10 à 20 gr) sur les déchets.
5. Presser les déchets.
6. Bien fermer le seau avec son couvercle.
7. Répéter ce processus jusqu'à ce que le seau soit plein.
8. Evacuer quotidiennement le jus du fond du seau. Ce jus peut servir d'engrais végétal pour les plantes et toutes sortes de végétaux, d'un dosage de 1/100.
N.B. : Parfois il n'y a pas de jus, surtout les premiers jours de la fermentation. Tout dépend des matières employées.
9. Laisser fermenter les déchets dans le seau pendant 1 à 2 semaines en été. 3 à 4 semaines en hiver. La durée dépend de la température ambiante.
10. Le Bokashi a une odeur aigre-douce.
11. Maintenant on peut mélanger directement le Bokashi avec le sol par ratissage, ou bien l'ajouter au compost traditionnel pour l'utiliser plus tard.

N.B. Après le mélange avec la terre, il faut attendre au moins quinze jours avant de semer ou de planter, car le Bokashi est un produit très acide, de PH 3 à 4.

Avantages du Bokashi

Contrairement au compost traditionnel l'énergie nutritive dans le Bokashi reste conservée.

Le Bokashi assure :

- Une nourriture favorable pour la vie du sol.
- Un effet désintoxiquant pour le sol.
- Un environnement propice pour tous les micro-organismes effectifs.
- Une disponibilité rapide des substances alimentaires pour les plantes.

Les micro-organismes présents dans le Bokashi assurent :

- La production de toutes sortes de substances bio-actives importantes, entre autres : enzymes, antibiotiques naturels, hormones de croissance, minéraux, vitamines, antioxydants, etc....
- Un développement vers un sol sain qui prévient les maladies.
- Une plus grande diversité et activité microbiennes, bénéfiques pour la nature et l'homme.