

Le Bokashi



Traitement des déchets organiques

Salutaire pour le sol, les plantes, les hommes

Qui ne rêve pas de plantes plus vigoureuses, de récoltes plus abondantes et de légumes plus savoureux ? Le bokashi est une méthode qui permet à la fois de fabriquer des engrais organiques de qualité et de fournir à la terre une grande variété de micro-organismes et de nutriments, conditions idéales pour produire une alimentation pleine de vitalité.

Le terme « bokashi » nous vient du Japon et désigne « une matière organique fermentée ». Il est obtenu en ajoutant des micro-organismes efficaces à de la matière organique en milieu anaérobie. Tandis que le compostage est le résultat d'une décomposition de matériel organique à l'air libre et nécessite un long processus de maturation avant que les substances toxiques générées par la putréfaction ne soient éliminées, la « bokashisation » est un processus de fermentation qui transforme le même matériel de départ en substances rapidement assimilables par les plantes. Toutes les qualités nutritives y sont préservées et même améliorées par les acides lactiques. Nous connaissons l'exemple du chou qui, transformé en choucroute, offre sous sa nouvelle forme plus de substances vitales qu'il n'en possédait au départ. Mettre du bokashi dans son jardin lui assure une abondante population de microbes, dont la terre est l'habitat naturel. La matière fermentée donnera en l'espace d'une à deux semaines un bon substrat et sera prête à être « digérée » par les plantes.

Une fois le bokashi intégré à la terre, les micro-organismes efficaces continuent à s'y développer tout en activant les microbes déjà en place. Ils secrètent entre autres des acides aminés que les plantes assimileront (composés albuminés aux propriétés régénératrices). N'étant pas confrontées aux substances toxiques qu'engendrerait un processus de putréfaction, les plantes développent une bonne constitution. Les champignons ne trouvent pas de points d'ancrage et les gastéropodes, désœuvrés dans cet environnement trop stable et trop sain pour eux, se reproduisent moins. Ce sont là des différences essentielles avec le compost traditionnel.

Que fait-on fermenter ?

1) Pour le « bokashi de cuisine »

Toutes les épluchures de fruits et de légumes, y compris les peaux de bananes. Les restes de légumes cuisinés sont déconseillés. En effet, la cuisson détruit un grand nombre de substances vitales et le résultat serait de qualité nutritive médiocre.

2) Pour le bokashi constitué à partir des déchets du jardin

Les résidus de récoltes, les déchets issus de débroussaillage et de la taille des arbustes, et les tontes d'herbe. Même les déplaisantes et envahissantes mauvaises herbes avec leurs redoutables racines peuvent être fermentées sans problème.

3) Dans le domaine agricole

Le fumier, éventuellement mélangé aux déchets du potager

4) Pour la fabrication du « fourrage bokashi » destinée à l'alimentation animale.

Le son (blé ou autres céréales), la vannure et les résidus de soja

5) Pour l' « engrais bokashi »

Ajouter par exemple à du bokashi déjà prêt du fumier d'étable pour son apport en azote.

Une règle de base

Plus les matières sont finement broyées, mieux on pourra les mélanger entre elles et plus le processus de bokashisation sera rapide. La température idéale se situe entre 18 et 25°C.

Le bokashi de cuisine

Pour s'initier à un domaine tout de même relativement vaste et acquérir une certaine expérience, le plus simple est de commencer par la fabrication du bokashi de cuisine. Tandis qu'en général on installera son compost dans des endroits assez éloignés (dans le cas des jardins partagés notamment), la formule de bokashisation à partir de déchets de cuisine s'avère particulièrement pratique puisqu'elle peut se faire chez soi, à l'intérieur même de la maison.

