

Fiche technique : utilisation seau bokashi de cuisine

De la céramique EMX a été insérée dans le plastique lors de sa confection. Le processus de fermentation est ainsi stimulé lors de la fabrication de Bokashi à partir des déchets de cuisine.

Ce seau spécialement mis au point pour la fermentation de déchets de cuisine possède un couvercle hermétique, un filtre plaque et un robinet de purge pour écouler les liquides qui se forment.

Les EM permettent d'obtenir un compost de très bonne qualité à partir des déchets de cuisine. Une fois le seau plein, laisser son contenu fermenter 2 à 4 semaines à l'abri de l'air avant de l'enfouir sous terre. On obtient un sol sain, riche en nutriments.

Collecter dans ce récipient les déchets de fruits et légumes frais en petits morceaux et à chaque couche parsemer du bokashi séché (ceci a pour effet de limiter la production de jus d'écoulement), de la terra preta (offre aux micro-organismes un « habitat » permanent), de la poudre céramique et pour terminer vaporiser suffisamment d'EMa.

Si le matériel organique réuni en une journée est insuffisant, on peut le stocker provisoirement pendant quelques jours dans un endroit frais et le vaporiser d'EMa jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour mettre dans le seau. Tasser les couches de déchets végétaux afin de chasser l'air. L'oxygène entraînerait un phénomène de putréfaction (oxydation, puanteur).

Poser par-dessus un sac en plastique rempli de sable. Etaler le sable jusqu'aux bords afin que le sac écrase bien le tout. Refermer hermétiquement avec le couvercle après chaque ajout de matière. Le seau bokashi doit être entreposé dans un endroit à température tempérée et constante et à l'abri du soleil.

Récupérer le jus tous les 2 jours. Il se mettra à sentir mauvais s'il reste dans le seau plus longtemps.

Vérifier la qualité : un bon bokashi et son jus d'écoulement ont une odeur aigre-douce. Une odeur de pourri signifierait qu'il y a eu oxygénation et que le processus de fermentation ne s'est pas déroulé correctement.

Si l'on a préparé plus de bokashi que nécessaire on peut le garder jusqu'à 1 an à une température de cave (7 à 12°). Stockage en sacs : poser les sacs (en matière plastique solide et hermétique) à l'envers de sorte d'écraser la fermeture et à empêcher l'air de pénétrer. Les micro-organismes entreront alors dans une sorte de sommeil.

Mise en place de l'engrais bokashi au jardin : creuser un trou de 30 cm de profondeur. Vider le bokashi et refermer avec la terre.

Le compost EM bokashi est en fait un ensilage (anaérobie) et non pas un compost aérobie. Il présente un pH très faible (inférieur à 4) et ne doit donc pas entrer directement en contact avec les racines et les plantes. Les racines seraient attaquées et les feuilles brûlées. Il convient d'attendre par conséquent 2 semaines à l'issue desquelles le bokashi est neutralisé (pH autour de 7), métamorphosé en un substrat de qualité et bien plus digeste.

Jus d'écoulement (engrais) :

Laisser s'écouler le liquide formé à intervalles réguliers (env. tous les 2 jours), y compris pendant la fermentation, à l'aide du robinet de purge ; utiliser ce liquide relativement rapidement, soit dilué à 2 % comme engrais pour l'arrosage du jardin (avec aquamix ou l'arrosoir) soit pur pour les toilettes et canalisations.

A l'automne, bokashi de jardin :

Creuser une tranchée à min. 30 cm de profondeur, y mettre tous les déchets de jardin ensuite ajouter :

- bokashi séché
- terra preta
- poudre de céramique
- arroser le tout avec EMa

Refermer la tranchée.