

Bokashi

Traitement des déchets organiques



Fabrication de l'engrais Bokashi de cuisine (jardin), engrais naturel antioxydant, vous avez besoin des produits suivants :

- Seau (bidon) Bokashi
- Terra Petra
- Pulvérisateur floxy avec EMa
- Poudre de céramique EM
- Bokashi séché



Remplir le seau Bokashi de vos déchets de fruits et légumes frais, parsemer par couche du bokashi séché, de la terra petra, de la poudre de céramique et vaporiser d'EMa



Tasser les couches et poser un poids (par exemple sac de sable ou pavé) et refermer hermétiquement avec le couvercle après chaque ajout de matière



Récupérer le jus du Bokashi (engrais naturels) tous les 2 jours pour arrosage du jardin





Les produits EM « jardin, agriculture, plans d'eau, environnement, animaux, maison et cosmétiques »

Les micro-organismes efficaces au quotidien

Au service de la terre, des animaux et des hommes



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

Résultat avec l'arrosage du jus de Bokashi



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.