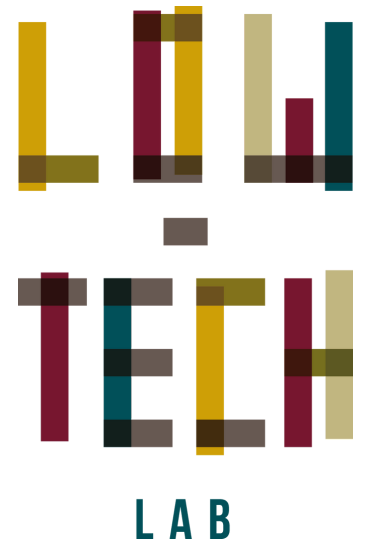
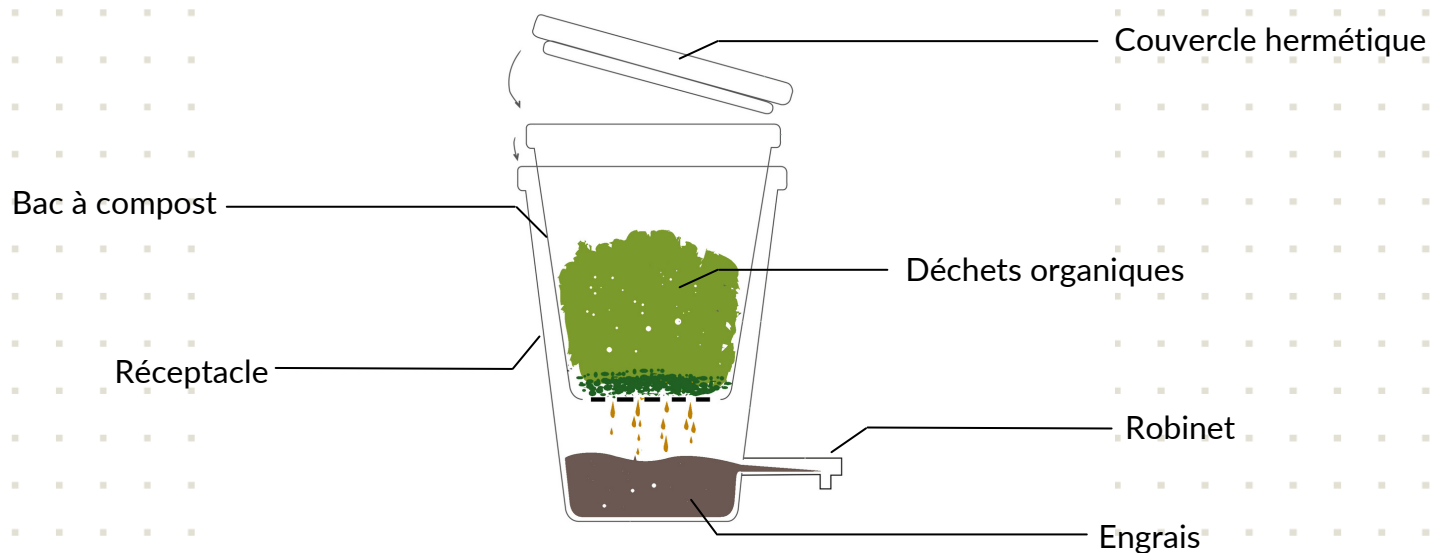


# COMPOST BOKASHI

DÉCHET



Le bokashi, signifiant «matière organique fermentée» en japonais, est un moyen de compostage très efficace et adapté au contexte urbain car il prend peu de place et émet peu d'odeur. Le bokashi met en œuvre ce que l'on appelle les micro-organismes efficaces.



Contrairement à des systèmes de compostage classique, le compost Bokashi tolère l'ensemble de déchets organiques (restes de viandes, oignons ou agrumes). La particularité du compost Bokashi est l'utilisation de microorganismes efficaces (EM), 80 souches de bactéries et de levures sélectionnées, pour accélérer le processus de décomposition de la matière organique. Ceux-ci sont pulvérisés régulièrement entre les couches de déchets que l'on compresse afin de créer un environnement anaérobie propice à leur développement. On obtient 2 sous-produits. Du jus de compost, au bout d'une semaine, très concentré et devant être dilué avant d'être utilisé comme fertilisant. Du compost, au bout de 3 à 4 semaines, utilisable pour amender la terre. Le système en lui-même est composé d'un seau hermétique, d'un robinet au fond du seau pour pouvoir collecter le jus et d'un tasseur pour compacter les déchets.

## L'avis du Low-tech Lab

Le bokashi est une méthode particulièrement adaptée au contexte urbain, en appartement (hors sol). D'abord, il est fermé et ne sent pas grâce au contenant étanche et hermétique. Ensuite, le compostage est rapide (un contenant de petite taille suffit) et le jus est directement utilisable pour de la culture hors sol (en pot de terre ou sur substrat). Toutefois, même si le système est intéressant, il ne remplace pas l'efficace lombricompost en appartement, ou le composteur habituel en présence d'un jardin. Son fonctionnement repose de plus sur les micro-organismes qui ne sont pas toujours facilement accessibles.

→ Retrouvez les tutoriels de fabrication sur [lowtechlab.org](http://lowtechlab.org)