

Simplification du Compost Bokashi de cuisine


 Louli




https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Simplification_du_Compost_Bokashi_de_cuisine

Dernière modification le 23/03/2023

 Difficulté Très facile

 Durée 30 minute(s)

 Coût 5 EUR (€)

Description

Comment hygiéniquement conserver son compost de cuisine en appartement pour le vider plus tard dans un vrai compost. Comment obtenir un engrais liquide à base de déchets de cuisine.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Cultiver les bactéries lactiques en faisant périmer du lait

Étape 2 - Récolter les bactéries lactiques

Étape 3 - Utilisation

Étape 4 - Récolte de l'engrais liquide

Commentaires

Introduction

Le Compost Bokashi de cuisine permet au gens sans jardin de stocker leurs déchets de cuisine plusieurs mois sans mauvaises odeurs grâce à la digestion par des microorganismes efficaces (EM). Quand il est plein, on peut le vider dans un compost ordinaire. En plus de cela, le procédé crée de l'engrais organique liquide qu'on peut utiliser pour ses plantes. Mais je préfère une construction avec du matériel 100% récupéré (donc du matériel normalement jeté à la poubelle), et ça me dérange d'être dépendant des productrices de EM qui n'expliquent pas comment ces organismes sont produits.

Nous simplifions ce compost et produisons nous même les microorganismes efficaces.

Fonctionnement du compost bokashi

Selon la page Wikipedia sur le Bokashi, "La poudre Bokashi est constituée d'une association de micro-organismes efficaces de types bactéries lactiques, bactéries photosynthétiques, levures et bactéries actinomycètes qui ensemble effectuent un travail synergique".

Je me demande à quoi servent les bactéries photosynthétiques dans un milieu sans lumière...

En effet la page anglaise affirme

Some organisms in EM, specifically photosynthetic bacteria and yeast, appear to be logically superfluous, as they will first be suppressed by the dark and anaerobic environment of homolactic fermentation, then killed by its lactic acid.

En français: "Certains organismes parmi les EM, en particulier les bactéries photosynthétiques et les levures, semblent être logiquement superflus, car ils seront d'abord supprimés par l'environnement sombre et anaérobie de la fermentation homolactique, puis tués par son acide lactique."

Ce seraient donc les bactéries lactiques qui font la plupart du travail, ce qui veut dire que **le Bokashi n'est rien d'autre que du compost lactofermenté!**

Le Bokashi est donc rien d'autre que de la choucroute sans sel ajouté et où on remplace le chou par du compost.

Comme on ne rajoute pas de sel pour sélectionner les bactéries lactiques il faut les cultiver avant et les rajouter, pour être sûr qu'elles prennent le dessus sur d'autres microorganismes.

Sans fermentation lactique on a la création de biogaz et de très mauvaises odeurs!

Avec fermentation lactique on a la création d'acide lactique qui tue les autres microorganismes. Il y a une odeur très acide quand on ouvre le couvercle, mais c'est beaucoup plus agréable que si on laissait faire la production de biogaz qui pue vraiment très fort. Et on a pas de petites mouches.

Matériaux

- Un sceau de récupération avec couvercle (Ils sont faciles à récupérer en gastronomie, allez demander dans une cantine s'ils en ont)
- Du lait (encore mieux: du lait périmé)
- Optionnel: un bout de bois

Outils

- option paillettes: un linge
- option spray: une bouteille de spray vide

Étape 1 - Cultiver les bactéries lactiques en faisant périmer du lait

Laisser du lait à l'air libre pour qu'il soit colonisé par les bactéries de l'air. Attendre qu'il se sépare en un liquide plus ou moins transparent et une sorte de fromage.

Étape 2 - Récolter les bactéries lactiques

- Faire sécher le fromage sur un linge pour obtenir des paillettes pleines de bactéries lactiques.
- Ou mélanger le liquide transparent avec du sucre pour obtenir une consistance de sirop, diluer le sirop en ratio 1:10 avec de l'eau et remplir la bouteille de spray avec le mélange.
- Conserver le sirop pour refaire le même mélange quand la bouteille sera vide.

Étape 3 - Utilisation

C'est simple: ouvrir le couvercle, déposer votre compost, sprayer les bactéries de votre bouteille ou épandez des paillettes de fromage séché et refermez. Pour faire plus de place vous pouvez toujours écraser le compost avec un bout de bois.



Étape 4 - Récolte de l'engrais liquide

Une fois que le compost est plein vous pouvez trouver un moyen de récolter le liquide si vous voulez. Si vous êtes convaincu de ce type de compost et que vous utilisez vraiment cet engrais liquide je vous conseille de modifier votre seau comme dans le tuto Compost Bokashi de cuisine.

A la place du robinet on pourrait mettre un bouchon, ou même pas faire de trou et simplement vider le seau avec le liquide en le séparant du seau avec le compost.

Drainer l'eau en utilisant deux seaux comme dans l'autre tuto va aussi diminuer les odeurs: le sec sent toujours moins fort que le mouillé.
