

Translations:Compost Bokashi de cuisine/10/fr

Le bokashi est le produit obtenu par la fermentation des déchets organiques inséminé par des EM A. Il faut le fermer hermétiquement après chaque utilisation pour que les bactéries se développent au mieux, avec une température de 20°C à 25°C. Le résultat du compostage est :

- Un jus très nutritif pour les plantes (à diluer à 1% avec de l'eau)
- Un compost solide riche en minéraux et micro-organismes