

Translations:Maison bioconstruite/15/fr

La bouse de vache doit avoir préalablement fermenté dans un bassin d'eau jusqu'à ce qu'elle ait prise une teinture noire. Plus il fait chaud et plus la fermentation sera rapide. Dans notre cas, la bouse de vache a été laissée 4 mois dans le bassin mais selon les lieux, il peut être nécessaire de la laisser plus longtemps (jusqu'à une année).