

LA REVUE DE L'ASSOCIATION EM-FRANCE

Les Micro-organismes efficaces

N°37

AVRIL / AOÛT 2023

PRIX : 5 €



*Les Micro-organismes Efficaces (EM® ou Effective Microorganisms),
des alliés microscopiques pour stimuler l'équilibre naturel et la
biodiversité dans le sol et l'environnement.*



EM-France
Micro-organismes Efficaces
Association Loi de 1901

Le compost Bokashi^{*}

Pour recycler vos restes alimentaires
C'est simple, sans odeurs et sans vers !



INFORMATIONS UTILES



LE BUREAU

Présidente : Jocelyne DELHEZ
Secrétaire : Emmanuel CHEVILLOTTE
Trésorier : David SARAIVA



SITE INTERNET

www.em-france.org



SIÈGE SOCIAL

10 cours Barbey, Appt.52
33800 BORDEAUX



CONTACT

info@em-france.org
Tél : 06 50 59 69 64



AU 1^{er} JANVIER 2024, LA LOI DEMANDE AUX MUNICIPALITÉS DE PROPOSER À CHAQUE CITOYEN UNE SOLUTION LUI PERMETTANT DE NE PAS JETER SES BIODÉCHETS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES, AFIN QUE CEUX-CI NE SOIENT PLUS ÉLIMINÉS, MAIS VALORISÉS.

Le **Bokashi** est la solution la plus pratique pour recycler et valoriser vos biodéchets, surtout en ville !

Il s'agit d'un procédé low-tech qui fonctionne sans électricité, à température ambiante, sans vers, sans odeur, n'attire pas les nuisibles et permet de stocker 1 à 3 semaines de DCT (Déchets de Cuisine et de Table) dans un petit container hermétique qui trouve facilement sa place dans la cuisine. Grâce à l'ajout de micro-organismes les DCT fermentent, au lieu de pourrir, et se transforment en un super engrais liquide pour fortifier les plantes et en un amendement très riche pour nourrir la terre.

La boucle est bouclée : une terre bien nourrie donne de beaux fruits et légumes, qui nourrissent les hommes, qui rendent à la terre ce qu'elle leur a donné.



RECETTE DU BOKASHI

- 1 Tous les jours, déposez vos restes alimentaires avec une poignée de démarreur Bokashi dans le seau, tassez et refermez hermétiquement.
- 2 Tous les 2 ou 3 jours, grâce au robinet d'évacuation, videz le jus de compost, un engrais naturel très riche à diluer dans l'eau d'arrosage de vos plantes.
- 3 Lorsque le seau est plein, laissez fermenter 2 à 3 semaines.
- 4 Le résultat est le compost Bokashi, à mélanger avec de la terre ou des feuilles mortes, qui en 3 semaines se transforme en matière organique très nutritive pour le sol.



***Bokashi** est le mot japonais pour "*Matière organique bien fermentée*"

Le compostage Bokashi : Le meilleur moyen de réintégrer vos biodéchets dans le cycle naturel du végétal, même si vous habitez en appartement.

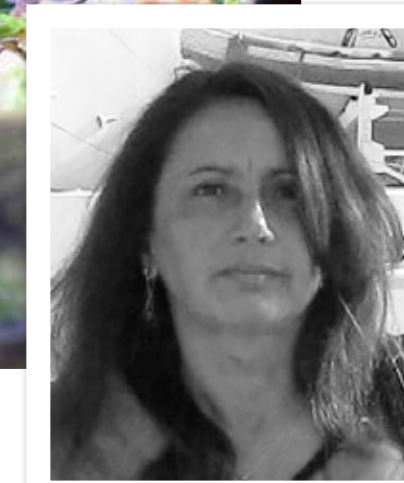
Ne jetez plus vos biodéchets, valorisez les ! Recyclez vos restes de repas, sans vers et sans odeurs, dans votre cuisine, à température ambiante.



La loi 2015-992 de transition énergétique pour la croissance verte, article L541-1, 4° prévoit: « ... que chaque citoyen ait à sa disposition une solution lui permettant de ne pas jeter ses biodéchets dans les ordures ménagères résiduelles, afin que ceux-ci ne soient plus éliminés, mais valorisés. » (Échéance réglementaire : Au plus tard le 31 décembre 2023.)

SOMMAIRE

INFORMATIONS UTILES	2
LE MOT DE LA PRÉSIDENTE	5
QUE SONT LES EM ?	6
- Qu'appelle-t-on micro-organismes ?	6
- Les EM sont des Micro organismes efficaces	6
- D'ou viennent-ils ?	6
- De quoi sont constitués les EM	7
- La technologie EM - La fermentation	8
- Comment les EM régénèrent-ils un écosystème ?	9
- L'essentiel selon Professeur Teruo Higa, inventeur des EM	10
- Ce que vous devez encore savoir sur les EM	10
LA LiFoFer OU LITIÈRE FORESTIÈRE FERMENTÉE	12
DOSSIER BOKASHI FRANCE	
LE PROJET BOKASHI FRANCE - BOKASHI PROVENCE	14
BOKASHI LOW-TECH	15
LES DIFFÉRENTS PROJETS BOKASHI EN IMAGES	16
TECHNIQUES DIVERSES	17
LES JARDINS À PAPILLONS, JARDINS POLLINISATEURS	18
LES FORMATIONS - LES TECHNIQUES / L'INNOVATION - LA COMMUNICATION	19
TRAITEMENT DES BACS À GRAISSE DANS UNE CHAÎNE DE RESTAURANTS	
- Pardos Chicken	20
- Une alternative durable	21
BOKASHI : Un succès dans les restaurants et les bureaux en Nouvelle-Zélande	22
RELATION ENTRE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES DANS LES GRANDES CULTURES ET LE CHANGEMENT CLIMATIQUE	24
LE PROJET BE-AWARE	28
ACTUALITÉS	29
TÉMOIGNAGE - UN MOT DE CONCLUSION	30
BULLETIN D'ADHÉSION	31



LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

La revue EM-France est de retour ! Le redémarrage est un peu laborieux, le temps que la nouvelle équipe trouve ses marques.

En effet, depuis la dernière assemblée générale, nous avons un nouveau secrétaire, Emmanuel, qui anime le groupe Bokashi Provence à Toulon et alentours, avec la volonté d'étendre ce modèle sur toute la France (voir l'article page 14). Nous avons également un nouveau trésorier, David, qui lui est très actif dans la région Normandie, aussi pour la promotion du Bokashi, mais à plus grande échelle. Il devrait nous faire un compte-rendu de son activité dans le prochain numéro de notre revue.

Vous avez été nombreux à déplorer la fermeture de notre site de vente des produits EM de la société Agriton. Nous en sommes désolés, cela permettait aux adhérents de se procurer facilement les produits EM, mais la gestion des ventes était très chronophage et peu rentable pour les conseillers et l'association. De plus la société Agriton n'a pas souhaité nous soutenir dans cette opération. Nous nous orientons donc vers la société M.Or.E. (www.micro-organimes.com) qui privilégie les produits à base de micro-organismes efficaces fabriqués en France. Ou alors contactez directement Agriton qui vous indiquera les revendeurs de votre région.

Cette revue parle beaucoup du Bokashi qui, nous le souhaitons, devrait se faire connaître auprès de la grande majorité des citoyens, car c'est vraiment le procédé le plus pratique pour recycler les biodéchets en appartement. La loi sur le tri et la valorisation des biodéchets entre en application le 1^{er} janvier prochain, n'attendez pas cette échéance pour assainir et alléger votre poubelle !

Merci de nous soutenir et bonne lecture à tous !

Jocelyne DELHEZ