

B O K A
COMPOST

Une nouvelle vie pour vos déchets
organiques !



LES VERTS MOUTONS est une marque française créée en 2016, spécialisée dans le développement de solutions à impact positif. Elle est pionnière et leader en France des perles de céramique aux micro-organismes efficaces (EM®) pour purifier l'eau du robinet.

Largement utilisée partout dans le monde depuis les années 1980, cette technologie EM® repose sur un procédé microbiologique respectueux de l'environnement qui contribue à la santé des écosystèmes (eau, sols, air...) en soutenant les processus régénérateurs. Elle recouvre de nombreuses applications dans la maison et le jardin, en particulier pour le compostage des biodéchets.

Inspirée par ses valeurs d'éthique et de respect de l'environnement, la marque LES VERTS MOUTONS apporte une vigilance particulière au mode de fabrication et au conditionnement des produits qu'elle conçoit et commercialise, ainsi qu'aux conditions de travail de ses collaborateurs, fournisseurs et clients.

Elle est membre des collectifs Green Friday et #NOW et soutient notamment les associations Zero Waste France, Surfrider Foundation, Sea Shepherd et SOS Méditerranée.



BOKA COMPOST

I. LES DÉCHETS ORGANIQUES, un problème global

- 1 - Quelques chiffres
- 2 - La loi anti-gaspillage en France
- 3 - Pourquoi composter ?

II. LA SOLUTION BOKA-COMPOST, c'est quoi ?

- 1 - Une offre complète
- 2 - La méthode
- 3 - Le matériel
- 4 - Les avantages

III. UTILISER LE BOKA-COMPOST en pratique

- 1 - Où installer son équipement ?
- 2 - Les différentes étapes
- 3 - Quels aliments composter ?
- 4 - Et ensuite ?

IV. LEXIQUE



I. LES DÉCHETS ORGANIQUES

Un problème global

1 - QUELQUES CHIFFRES

La quantité de déchets que nous produisons chaque année est monumentale.

On estime qu'en Europe, UN INDIVIDU PRODUIT EN MOYENNE PLUS DE 500 KG DE DÉCHETS PAR AN.



1,4 kilogramme, c'est donc le volume moyen de déchets produits par personne et par jour en Europe. Rapporté aux 27 pays membres, cela représente 228,5 millions de tonnes d'ordures ménagères produites en un an.

2 - LA LOI ANTI-GASPILLAGE EN FRANCE

La loi anti-gaspillage votée en 2020 en France prend effet pour les professionnels comme pour les particuliers au 1^{er} janvier 2024. La partie « Valoriser les biodéchets » les oblige, dès cette date, à composter tous leurs déchets alimentaires.



Des biodéchets tels que le marc de café, les épluchures de légumes, les coquilles d'œufs et tous les restes de nourriture ne devront plus être jetés dans les « ordures ménagères » mais désormais être triés, puis collectés pour être revalorisés en compost (ou en biogaz, via des méthaniseurs). Pas évident...

Pour intégrer ces nouvelles habitudes de recyclage des biodéchets dans notre quotidien et l'adapter dans notre cuisine, il existe heureusement une solution très simple : la méthode BOKASHI !



3 - POURQUOI COMPOSTER ?

30% de nos ordures ménagères sont potentiellement transformables en compost. Ainsi, en compostant, on peut réduire le volume de nos déchets et valoriser nos déchets de jardinage.



Des jus riches en sels minéraux facilement absorbables par les racines des plantes peuvent également être générés.



En compostant, on limite la pollution en récupérant un engrais 100% naturel, sans aucun produit chimique.

Composter, c'est bon pour la planète !



II. LA SOLUTION BOKA-COMPOST

C'est quoi?

1 - UNE OFFRE COMPLÈTE

Boka-Compost est une offre « clé en main » qui vous permet de démarrer facilement le compostage à la maison, y compris dans un environnement urbain, si vous n'avez pas de jardin. Il se compose :



- du matériel nécessaire (seau, accessoires, activateur*) pour réussir votre compostage « de cuisine »



- d'un guide pratique de compostage, avec de nombreux tutoriels



- d'un accompagnement pour repérer les lieux de collecte et valoriser le compost obtenu



- d'un abonnement optionnel pour recevoir régulièrement de l'activateur* de compost à domicile

2 - LA MÉTHODE

De plus en plus prisée dans le monde, la technique du Bokashi a été inventée par le Professeur Teruo Higa, un ingénieur agronome japonais.

Elle consiste à faire décomposer les déchets alimentaires sans pourrissement, à l'aide de micro-organismes efficaces* (EM®) contenus dans du son de blé. Ces EM® sont issus d'une sélection de 5 familles de bonnes bactéries optimisées : bactéries d'acide lactique, bactéries photosynthétiques, bactéries fixatrices d'azote, actinomycètes et levures.



Les EM® agissent en transformant vos restes de cuisine par un procédé de fermentation* lactique anaérobie* (en l'absence d'air).

Cette fermentation évite le développement des bactéries pathogènes responsables des moisissures et autres pourrissements, qui pourraient provoquer des odeurs désagréables.



C'est ce type de fermentation qui intervient dans la fabrication de la bière ou de la choucroute par exemple. Le résultat du compostage est une sorte de 'pickles' ou pré-compost, rapide à obtenir et sans odeur.



3 - LE MATÉRIEL

Pour démarrer son compostage, on utilise un bac à compost hermétique, de la taille d'une petite poubelle, appelé seau à Bokashi.

Il est équipé :

- d'un couvercle
- d'un presseur* : petit outil plat et maniable, il permet de bien tasser les déchets organiques déposés dans le seau.
- d'un tamis de drainage qui filtre le digestat* liquide (ou jus de Bokashi)
- d'une cuillère graduée pour doser l'activateur.

Idéalement, il est préférable de posséder deux seaux pour continuer à remplir l'un pendant que l'autre est en phase de compostage.



L'activateur Bokashi est un mélange de son de blé et de micro-organismes efficaces*. La durée moyenne d'utilisation d'un sac de 1 Kg est de trois mois, mais cela varie en fonction du nombre de personnes dans le foyer et du régime alimentaire de ses membres. Après ouverture, l'activateur peut être conservé pendant un an à l'abri de l'humidité.

ENTREtenir SON MATÉRIEL

LE SEAU À BOKASHI

Après avoir vidé votre seau, rincez-le à l'eau claire, ainsi que le couvercle, le tamis et le robinet. N'utilisez pas de détergent, pour préserver les micro-organismes essentiels au fonctionnement de votre composteur.

LE ROBINET

Versez de l'eau dans le seau Bokashi, avec le robinet en position ouverte et faites couler de l'eau à travers le robinet. Lorsque l'eau du robinet n'est plus colorée, refermez.



4 - LES AVANTAGES

✓ Un équipement discret

Pratique et occupant très peu de place, le seau s'installe très facilement dans n'importe quelle cuisine. C'est la solution idéale pour les personnes qui vivent en appartement ou dans une maison sans jardin.



✓ Pas d'odeur

Bokashi signifie « matière organique fermentée ». Cette méthode accélère la décomposition des déchets alimentaires tout en évitant les désagréments (odeurs et insectes). Le résultat dégage une odeur très légère, un peu aigre, et qui n'est plus perceptible une fois le seau fermé. Il sent nettement moins fort qu'une poubelle de déchets ménagers où tout est mélangé !

✓ Pas de vers

Contrairement au lombricompost, le compost Bokashi n'abrite pas de petits animaux dans vos seaux !

✓ Un résultat ultra-rapide

De façon totalement naturelle, sans aucun recours à des produits chimiques, la méthode Bokashi permet un compostage bien plus rapide que le compostage à l'air libre : une vingtaine de jours contre 3 à 4 mois pour le compost traditionnel.

✓ La production d'un engrais liquide

En plus de réduire la masse de vos déchets alimentaires, la méthode Bokashi produit aussi un digestat* liquide, à prélever régulièrement, qui va servir à l'élaboration d'un engrais puissant, à diluer à 1% avant de l'utiliser en arrosage pour vos plantes d'intérieur ou d'extérieur (y compris au potager).

✓ Une très grande simplicité d'utilisation

Autre avantage du Bokashi par rapport aux techniques de compostage traditionnelles : quasiment tous les déchets organiques peuvent y être incorporés. Là où un lombricompost n'acceptera pas l'ail ou l'oignon (car vermifuges), vous pouvez en mettre dans le Bokashi. Là où un compost de jardin n'acceptera pas les agrumes, car trop acides, ou encore la viande, qui génère des odeurs pestilentielles et peut attirer les nuisibles, le Bokashi avalera sans broncher toutes vos épluchures, restes et autres carcasses.

III. UTILISER LE BOKA-COMPOST

En pratique

1 - OÙ INSTALLER SON ÉQUIPEMENT ?

Il est recommandé d'installer son seau dans un environnement stable, à température ambiante et à l'abri du soleil, sur le plan de travail de la cuisine ou dans un cellier par exemple.

La température de stockage idéale est comprise entre 18 et 25° C.



Pour une utilisation optimale, il est préférable de le garder en intérieur, pour mieux contrôler la température ambiante.

Cependant, si vous manquez de place en intérieur, vous pouvez aussi le stocker à l'extérieur (jardin, balcon, rebord de fenêtre...).

Dans ce cas, sachez que le froid ralentit le processus de fermentation en figeant l'activité microbienne. Votre compost mettra alors plus de temps à achever son processus de fermentation. Rassurez-vous, cela n'a pas de répercussion sur la qualité du résultat final.





2 - LES DIFFERENTES ETAPES

Phase 1

1) Avant la première utilisation, vérifiez que le robinet soit bien en position fermée.



2) Saupoudrez une couche de 20 ml d'activateur au fond du seau.



3) Coupez en petits morceaux les épluchures ou les restes d'aliments et déposez-les en couche de 5 cm environ dans le seau à compost.



4) A chaque ajout de déchets alimentaires, pressez les déchets pour éliminer les poches d'air puis répandez uniformément une fine couche d'activateur.



L'astuce des Verts Moutons

La fermentation étant anaérobie, moins il y a d'air, mieux ce sera. Nous vous conseillons donc de ne pas ouvrir le seau plus de deux fois par jour. Pour ce faire, vous pouvez réserver vos déchets dans un récipient – petit seau en plastique, bac en inox, etc. – tout au long de la journée et le vider ensuite dans le seau à Bokashi.

5) Refermez le seau, en vous assurant de l'étanchéité du couvercle.

6) Prélevez le liquide régulièrement, tous les deux ou trois jours, en ouvrant le robinet et en laissant le jus de Bokashi remplir le gobelet. Videz ensuite ce gobelet dans une bouteille en verre.



3 SEMAINES



Phase 2

Lorsque le seau est plein, répandez uniformément 20 ml d'activateur Bokashi, puis refermez-le pour 3 semaines. Pendant ce temps, vous pouvez commencer à remplir un nouveau seau. Continuez tous les 2/3 jours à ouvrir le robinet pour récupérer le liquide de fermentation et éviter qu'il stagne.

3 - QUELS ALIMENTS COMPOSTER ?

Grâce à la méthode Bokashi, la plupart des déchets alimentaires peuvent être utilisés dans votre seau à compost.



Fruits et légumes
(y compris les agrumes, l'ail, l'oignon)



Coquilles
(œufs, noix...)



Restes d'aliments cuisinés



Essuie-tout en papier



Fromages



Pain, marc de café, sachets de thé



Viandes et poissons cuits ou crus



Épluchures
(peaux de banane inclus)



Petits os



Fleurs fanées



Certains ingrédients seront à bannir car ils risquent de provoquer le pourrissement ou la moisissure :

Liquides et restes de sauce



Produits crémeux ou tartinables



Plastique, latex ou capsules de café en aluminium



Coquilles de fruits de mer



Gros noyaux
(avocat, mangue...)



Aliments moisiss (si la moisissure est bleue ou verte)



Grosses tiges de plantes



Cendres



Excréments
(litière...)



4 - ET ENSUITE ?

QUE FAIRE DU LIQUIDE ?

Le liquide récupéré se conserve au moins deux mois dans une bouteille en verre bien fermée à l'abri du soleil, à une température comprise entre 15 et 25°.



1cl de jus+ 100 cl
(soit 1litre)
d'eau



Le jus de Bokashi est très acide et ne peut être employé pur comme engrais liquide. Il convient de le diluer dans de l'eau à raison de 1/100 avant d'utiliser le liquide obtenu pour arroser la terre autour de vos plantes d'intérieur et dans le jardin.



Pour arroser le feuillage des plantes (et non la terre), diluez 5 à 10 fois plus encore.



En revanche, vous pouvez utiliser ce jus de Bokashi pur pour l'entretien de vos canalisations. Cela permet de diminuer le risque d'évier bouché, et de faire disparaître les odeurs désagréables.



QUE FAIRE DU CONTENU DU SEAU ?

Après 3 semaines dans le seau fermé, les biodéchets n'ont pas beaucoup changé visuellement, mais le contenu est totalement transformé chimiquement. Il est plus riche en nutriments, en vitamines et en minéraux et dégage une odeur aigre-douce. Ce compost Bokashi est plus acide que les autres composts. Il ne peut donc pas être utilisé en l'état immédiatement.



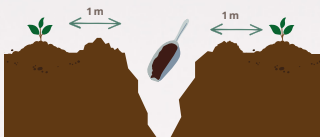
3 SEMAINES



=



- Si vous avez un jardin (ou un ami, un voisin qui en a un...), le plus simple est d'enterrer ce compost sous de la terre et/ou de la paille et de le laisser finir là sa fermentation, pendant encore deux semaines. Vous obtiendrez alors un compost parfait, prêt à l'emploi.



Vous pouvez aussi l'enterrer dans une mini-fosse à un mètre au moins des plantations. Vous pourrez ensuite l'intégrer dans le sol par ratissage.

- Si vous vivez dans une copropriété où un bac de récupération du compost est prévu, vous pouvez également y déposer le contenu de votre seau.



- Enfin vous pouvez vous rapprocher de votre commune pour connaître le point de collecte le plus proche de votre domicile ou consulter notre carte interactive sur le site

www.lesvertsmoutons.com/boka-compost/carte

- Comment re-commander de l'activateur ?

Il est possible d'acheter des sacs d'activateur à l'unité sur notre site web : www.lesvertsmoutons.com/boka-compost/boutique



Vous pouvez aussi souscrire un abonnement afin de vous faire livrer régulièrement des sacs d'activateur. Vous bénéficiez ainsi d'une remise de -10% par rapport à l'achat à l'unité.

Le rythme de livraison le plus adapté vous est indiqué directement en ligne, en fonction de la composition de votre foyer.



IV. LEXIQUE

Anaérobie (privé d'air) : Une activité vivante qui vit sans oxygène, grâce à des fermentations suppléant à la respiration. La méthode Bokashi est une fermentation en milieu anaérobie.

Activateur : Matériau qui déclenche le processus accéléré de la fermentation des aliments. Dans le kit Boka-compost, l'activateur désigne le blé fermenté mélangé avec des micro-organismes efficaces EM®.

Biodéchets : C'est l'ensemble des déchets alimentaires ou naturels biodégradables.

Compostage : Mise en fermentation des biodéchets de façon à récupérer des éléments riches en minéraux et matière organique. Habituellement c'est un procédé de transformation qui a besoin d'oxygène pour fonctionner, mais la méthode Bokashi permet un compostage anaérobie.

EM® : C'est une sélection de cinq familles de « bonnes » bactéries, mise au point par le Pr Teruo Higa au Japon dans les années 1980. Elles soutiennent les processus régénérateurs dans tous les milieux naturels.





Jus de Bokashi : La matière résiduelle liquide produite par la fermentation. Elle constitue un excellent engrais naturel pour les plantes (après dilution à 1%) et peut aussi être très utile pour l'entretien des canalisations.

Tamis de drainage : Grille à installer au fond du seau pour permettre l'évacuation du jus de Bokashi.

Pressoir (ou tasseur) : Outil servant à tasser les biodéchets dans le seau afin d'évacuer l'air contenu dans les restes d'aliments.

Engrais : « L'alimentation des plantes ». C'est un produit qui apporte les nutriments énergétiques nécessaire à la bonne santé et au bon développement des plantes.

Fermentation lactique : La fermentation lactique, ou lacto-fermentation, est un mode de fermentation qui, en présence de glucides et de bactéries spécifiques (les ferments lactiques), induit la formation d'acide lactique. L'acidification du milieu permet l'élimination d'autres bactéries, éventuellement pathogènes. Elle est donc utilisée pour la conservation des aliments destinés aux humains et aux animaux.

Digestat : Nom donné aux matières résiduelles qui subsistent après la fermentation. Le digestat peut prendre une forme liquide ou solide.