

Compost Bokashi di cucina

Low-tech Lab



https://lowtechlab.dokit.app/wiki/Compost_Bokashi_de_cuisine/it

Dernière modification le 26/03/2021

 Difficulté Facile

 Durée 1 heure(s)

 Coût 5 EUR
(€)

Description

Secchio del Bokashi di cucina per ottenere concime ricco a partire da rifiuti organici.

Sommaire

Description
Sommaire
Introduction
Video
d'introduction
Étape 1 - Préparete il secchio
compost
Étape 2 - Préparete il secchio
rialzo
Étape 3 - Préparete il secchio
contenitore
Étape 4 -
Montaggio
Étape 5 -
Riempimento
Étape 6 -
Uso
Étape 7 - Raccolta e usi del succo
fertilizzante
Étape 8 - Uso del compost
rinvaso
Étape 9 - Contenu pédagogique à
télécharger
Étape 10
-
Notes et
références
Commentaires

Introduction

Ogni anno, un francese produce 320kg (ossia circa 90 sacchi) di rifiuti di cui 120kg sono rifiuti organici potenzialmente recuperabili. Possono in particolare servire da fertilizzanti per le colture. In campagna, è facile di compostare i rifiuti organici.. In città, è più problematico. Eppure più di 3/4 dei francesi vivono nelle aree urbane, il potenziale di valorizzazione è molto importante. La produzione di compost attraverso i rifiuti organici apre le porte della coltivazione di piante e ortaggi a casa. In ambiente urbano, gli obiettivi sono vari :

- Riappropriarsi dei metodi di coltivazione
- Tendere verso la sovranità alimentare
- Disinquinare l'aria circostante
- Mangiare prodotti di qualità e di prossimità

Il "bokashi" ("materia organico fermentata" in giapponese) è un metodo di compostaggio molto efficiente, que può essere adattato al contesto urbano. Il bokashi ricorrere agli microrganismi efficaci (detti EM).

"Che cosa sono i microrganismi efficaci (EM)?"

In natura, è stato osservato che la degradazione della materia organica in bel humus avviene per mezzo di una fauna e una flora composte di funghi e batteri.

Questi microrganismi "effettivi" rappresentano circa il 10% della popolazione di microrganismi presenti naturalmente. Gli EM sono una miscela di 80 ceppi selezionati di questi microrganismi effettivi. Il loro utilizzo per il compost permette di imitare il funzionamento di un humus molto sano e di ottimizzare la buona degradazione della materia organica.

Il compost che utilizza questi microrganismi é chiamato "Bokashi".

Ha notato che gli EM possono essere utilizzati su colture di terra per riportare la vita in un suolo povero ma può essere nefasto usarlo su terreni dove la vita é già ben presente perché l'equilibrio del luogo può essere alterato dalla loro azione.

E possibile recuperare se stesso dei ceppi locali per fare i propri "microrganismi efficaci", ciò richiede comunque una buona padronanza. Il modo più semplice è procurarsi ceppi su Internet, in Francia in particolare presso Bertrand Grevet, specialista del soggetto I Microrganismi efficaci si presentano in 2 forme :

- Gli EM 1 : sono ceppi concentrati che richiedono una fase prima dell'uso : bisogna "attivarli" con melassa.
- Gli EM A (per microrganismo efficaci attivi ou fermentati) : la miscela con la melassa è stata realizzata a monte, ma la durata di conservazione è breve (dell'ordine di un mese). È comunque preferibile procurarsi direttamente gli EM A.

Funzionamento del Bokashi ?

Il bokashi é il prodotto ottenuto dalla fermentazione dei rifiuti organici insemiata dagli EM A. Deve essere chiuso ermeticamente dopo ogni utilizzo affinché i batteri si sviluppino al meglio, con una temperatura da 20°C a 25°C. Il risultato del compostaggio è :

- Un succo molto nutriente per le piante (da diluire all' 1% con acqua)
- Un compost solido ricco di minerali e microrganismi

Grazie all'utilizzo di un contenitore impermeabile e ermetico, il bokashi é particolarmente adatto al contesto urbano, fuori terra : é chiuso, non sente, il compostaggio é rapido permettendo una vasca di piccole dimensioni e il succo é direttamente utilizzabile per la coltivazione fuori terra (in vaso di terra o su substrato). Questo tutorial é realizzato in collaborazione con Léon-Hugo Bonte, paesaggista decoratore, appassionato della cultura degli interni fuori terra, utente regolare del bokashi e dei EM da molti anni.

Ritrovate la video del tuto.

In questo rapporto trovate un'analisi sull'uso di questo compost Bokashi, così come degli altri 11 low-techs sperimentati durante il progetto En quête d'un Habitat Durable.



Matériaux

- 3 secchi alimentari da 5L (ricuperabili nella ristorazione) e un coperchio che permette una chiusura ermetica.

1 secchio é il "secchio compost".

1 secchio é il "rialzo".

1 secchio é il "contenitore".

1 rubinetto adattabile per fusti in plastica (fornito con guarnizione e dado di serraggio).

- 1L di pietra pomice o ghiaia di circa 3mm di diametro.

- Rifiuti organici.

- 1 flacone di microrganismi efficaci attivati (EM 1) (disponibile qui, ad esempio, da Bertrand Grevet, Synbiovie, specialista francese) e/o 1 bustina di crusca di grano insemiata dagli EM (disponibile qui).



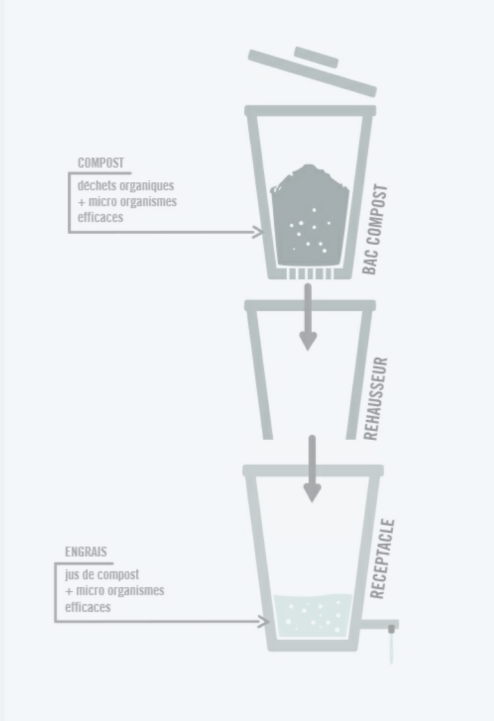
Outils

- 1 trapano e 1 punta da 3 mm.

- 1 matita.

- 1 cutter.

- 1 spruzzatore (capacità di circa 1L).



Compost_Bokashi_de_cuisine_1_FichePeda_Bokashi.pdf

Étape 1 - Preparete il secchio compost

Notes et références

- Forate molti buchi sul fondo del secchio compost con il trapano e la punta da 3 mm.

- Documentazione realizzata da Camille Duband é Pierre-Alain Lévêque, Juillet 2017

- Léon-Hugo Bonte, paesaggista decoratore, utilizzatore del bokashi.

- Synbiovie, Bertrand Grevet, coltivatore e distributore di EM in Francia.

- Permaforet

Published

Récupérée de "https://lowtechlab.dokit.app/index.php?title=Compost_Bokashi_de_cuisine/it&oldid=69226"

Étape 2 - Preparate il secchio rialzo

- Tagliate il fondo del secchio rialzo per 7 cm.



Étape 3 - Preparate il secchio contenitore

- Tracciate il diametro interno della guarnizione del rubinetto sul secchio contenitore.

Nota : Il rubinetto deve essere posizionato il più in basso possibile sul secchio contenitore per ottenere il massimo di succo. Prevedete tuttavia l'altezza necessaria per il dado di serraggio.

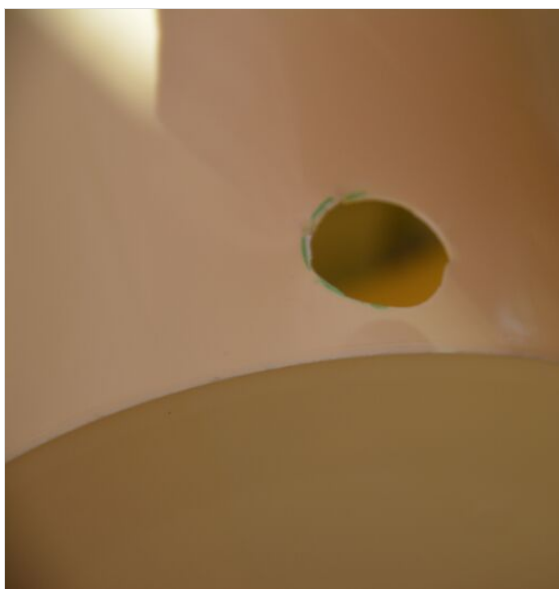
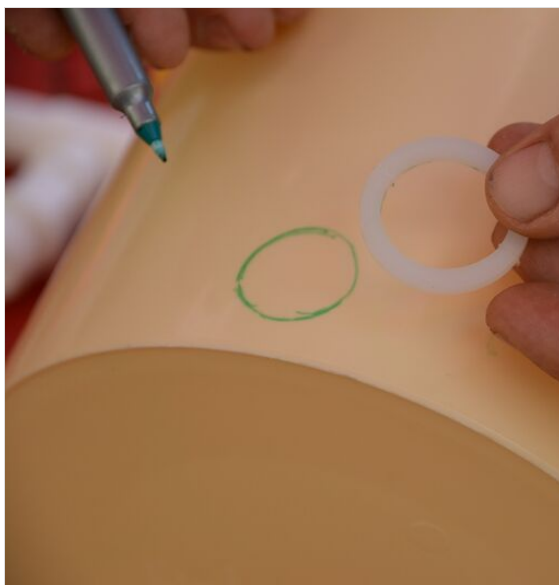
- Tagliate il cerchio con il cutter.

Nota : il plastico del secchio è sottile, quindi questo compito richiede attenzione.

- Avvitare il rubinetto sul secchio contenitore avendo cura di inserire correttamente la guarnizione tra il rubinetto e il secchio, poi stringete con il dado.

- Prova di tenuta del sistema versando acqua nel secchio contenitore : non deve apparire alcuna goccia sul secchio contenitore / rubinetto chiuso. E poi svuotate.

Il rubinetto utilizzato può essere recuperato su un cubicontenuto di vino per esempio.



Étape 4 - Montaggio

- Impilate il secchio contenitore sul secchio rialzo, anch'esso incastrato sul secchio contenitore.



Étape 5 - Riempimento

- Disponete uno strato di pietra pomice sul fondo del secchio compost per circa 1 cm.

Nota : questo strato serve da drenaggio per il compost, in modo che i fori non si chiudano.

- Disporre i rifiuti organici nel secchio compost.

Nota : il compostaggio avviene più rapidamente se la materia organica viene tagliata in piccoli pezzi.

- Spruzzate 4 o 5 dosi di microrganismi efficaci attivi (EMA) o crusca di grano inseminato negli EM per l'inseminazione del compost. La soluzione d'EM può quindi essere conservata in frigorifero.

- Chiudete ermeticamente il compost.





Étape 6 - Uso

Étape 7 - Raccolta e usi del succo fertilizzante

- Raccogliete il succo di bokashi con il rubinetto

Nota : una volta che il compost é stato lanciato correttamente (2-3 settimane), una piccola quantità di succo di bokashi può essere prelevata giornalmente.

- Diluite all' 1% con acqua.

- Innaffiate le piante con questa miscela ogni 2 giorni o secondo necessità.

Nota : la stato e il colore delle foglie sono buoni indicatori delle esigenze nutrizionali di una pianta.



Étape 8 - Uso del compost rinvaso

Nota : quando il secchio compost è pieno (dopo qualche settimana o qualche mese), si può osservare una degradazione più importante nella parte inferiore del secchio che nella parte superiore.

- Per favorire la degradazione della materia organica più recentemente aggiunta, capovolgete il compost per 15 giorni : il succo ricco di microrganismi impregnerà questi rifiuti e attiverà il compost.

- Dopo 15 giorni : piantate le verdure in un vaso : un sottile strato di terriccio, un strato di compost (1cm) e riempiete il resto di terriccio.

Nota : il compost é ora molto ricco di minerali ma anche di microrganismi. La miscela di minerali é un ottimo alimento per le piante. La flora batterica colonizzerà il terriccio sviluppando un ambiente di vita ricco per le radici. Tuttavia, il bokashi è acido. É quindi importante metterlo sul fondo del vaso per evitare che le radici siano in contatto con esso al momento del rinvaso.

- Innaffiate regolarmente le verdure con il succo di compost.



Etape 9 - Contenu pédagogique à télécharger

Vous pouvez télécharger une fiche pédagogique créée par le Low-tech Lab à l'occasion de l'exposition "En Quête d'un Habitat Durable" dans la partie "Fichiers" du tutoriel (onlet au niveau de la section "Outils-Matériaux").

LE BOKASHI

COMPOST D'INTÉRIEUR

MATIÈRE ORGANIQUE FERMENTÉE EN JAPONAIS, LE BOKASHI EST UN MOYEN DE COMPOSTAGE TRÈS EFFICIENT, ADAPTÉ AU CONTEXTE URBAIN. LE BOKASHI MET EN ŒUVRE CE QU'ON APPELLE LES MICRO-ORGANISMES EFFICACES.

COUVERCLE HERMETIQUE

BAC À COMPOST

matière organique

micro-organismes efficaces

RÉCÉPACLE

ROBINET

engrais

Micro-organismes efficaces, Noko ?

Stems de nature, la dégradation de la matière organique en bel. Noko ne fait qu'un à une heure, et une fois composée du compostage et de bactéries, 70% de cette population est appelée « efficace ».

Les Micro-organismes efficaces utilisés dans le Bokashi sont un mélange de 40 souches sélectionnées de ces micro-organismes efficaces.

Leur utilisation pour le compost permet d'entretenir le fonctionnement d'un habitat très sain et d'apporter la bonne dégradation de la matière organique.

Fonctionnement du Bokashi

Le Bokashi est le produit obtenu par la fermentation des déchets organiques réalisés par des Micro-organismes efficaces.

Le compost se forme naturellement après chaque utilisation pour que les bactéries se développent au mieux, sans une température de 20°C à 25°C.

Atouts du système

Le Bokashi fermente en 30 jours, réduit pour environ 50% la matière à 1% avec de l'eau. Il permet également un compostage sans odeur et sans bruit.

Pour l'utilisation d'un contenant étanche et hermétique, le Bokashi est particulièrement adapté. C'est ainsi, il est fermé et ne sent pas. Ensuite, le compostage est rapide. Les contenants de petite taille (40L) et les plus petits (20L) sont recommandés pour les cultures (hors sol) les plus délicates (hors sol).

BERTRAND OESTREICH
Co-fondateur du Low-tech Lab, polytechnicien en biologie, agriculteur, entrepreneur agroalimentaire et aquaculteur. Il a développé une approche naturelle des technologies agricoles de demain et de l'écologie.

BERTRAND ŒUVRE AUJOURD'HUI POUR PROMOUVOIR L'ÉMERGENCE DE SOLUTIONS NATURELLES ET DURABLES FACE AUX ENJEUX ACTUELS LIÉS À L'ENVIRONNEMENT.

Étape 10 -

Hai un attimo? Che tu voglia o no realizzare questa low-tech, la tua risposta a questo modulo ci aiuterebbe a migliorare i nostri tutos. Grazie in anticipo per il vostro aiuto!

Come tutto il lavoro del Low-tech Lab, "questo tutorial è partecipativo", sentitevi liberi di aggiungere le modifiche che vi sembrano importanti, è di condividere le vostre realizzazioni in commenti.