

ESSAI N° 1

Chèvrerie de la Croix de la Grise - **Vincent Delobel**

BOKASHI



QUOI ?

La technique du bokashi appliquée sur les engrais de ferme consiste à conserver le fumier en condition anoxique, c'est-à-dire sans oxygène et d'y ajouter du lactosérum (provenant de la transformation fromagère). Il s'agira donc de stocker le fumier, de le tasser et de le bâcher.

POURQUOI ?

Par rapport au compostage des engrais de ferme, cette technique présente les avantages suivants :

- Réduction de l'émission des gaz à effet de serre
- Amélioration du contenu nutritif de l'engrais notamment en azote
- Faible perte en volume
- Valeur fertilisante stable, le bokashi peut être utilisé à tout moment après sa fabrication
- Odeur neutre
- élévation du pH du sol (pH d'environ 8 - 8 et demi)

COMMENT ?

- Imbiber le fumier de lactosérum (20 % du volume de fumier)
- Tasser le tas
- Bâcher le tas de fumier avec des bâches. Il est conseillé d'utiliser deux bâches : la première très fine et imperméable à l'oxygène, la deuxième : plus épaisse et durable (protection contre les oiseaux). Des sacs de sable maintiennent les bâches
- Le processus demande une maturation du fumier de 10 semaines. Passé ce délai, la bâche peut être retirée
- Les bactéries à l'œuvre sont mésophiles, la température du tas de fumier ne doit donc pas monter fortement
- Prévoir un dispositif pour récolter les jus (cuve ou autre)
- Epandre avant toute culture

