

Guide d'utilisation du Bokashi



Ce que l'on peut mettre

- fruits et légumes (agrumes, ail, oignons compris)
- aliments cuisinés
- viandes cuites ou crues
- poisson
- coquilles (oeufs, noix...)
- petits os
- pain
- marc de café et des sachets de thé
- des fleurs fanées
- mouchoirs
- produits laitiers

Ce que l'on ne peut pas mettre

- liquides
- excréments
- cendres
- papier
- gros noyaux
- coquilles de fruits de mer
- plastique biodégradable
- aliments moisis



Comment l'utiliser ?

- 1) La première fois : saupoudrer des EM* au fond du Bokashi
- 2) Couper les restes alimentaires en petits morceaux
- 3) Les jeter dans le Bokashi
- 4) Bien tasser pour faire sortir l'air
- 5) Saupoudrer une demi-cuillère doseuse d'EM
- 6) Vider le jus tous les 2-3 jours, et le diluer entre 1 et 5/100 pour vous, l'utiliser pour les plantes



(si vous avez du surplus, gardez-le dans une bouteille, nous le récupérerons lors de la collecte)

Pensez à toujours fermer le Bokashi correctement

Pour toute question

contact.bordeaux@recup-bokashi.fr - tél : 07 82 74 71 14

recupoccitanie@gmail.com - tél : 06 19 32 50 03

recup.nord@gmail.com - tél : 06 49 19 31 78 - 06 69 06 32 90

*Efficient Micro-Organisms

Nos préconisations :

- Pour éviter d'ouvrir trop souvent le Bokashi, déposez vos déchets de la journée dans un récipient intermédiaire ; chaque soir, videz-le dans le seau ;
- En périodes de fortes chaleurs, privilégiez des récipients fermés afin d'éviter que les mouches ne pondent dedans ;
- Si vous jetez de la viande dans le Bokashi, n'hésitez pas à mettre légèrement plus d'EM qu'à l'accoutumée ;
- Pour pouvoir partir en vacances l'esprit tranquille, rajoutez une couche d'EM, videz le jus et faites un câlin à votre Bokashi ;
- N'hésitez pas à tasser une première fois après avoir posé vos déchets dans le seau pour avoir une couche bien plane, puis une deuxième fois après avoir saupoudré les EM : tasser est essentiel à un bon Bokashi (et vous gagnerez de la place) ;
- Pour demander une collecte, il faut s'inscrire sur le calendrier mis à votre disposition, 48h minimum avant le créneau choisi ;
- Pour une collecte optimisée, attendez que votre Bokashi soit bien plein avant de demander un ramassage ;
- Evitez de verser la sauce de vos restes de repas dans le Bokashi, ainsi que tout autre produit liquide.

