

Le tri des déchets organiques deviendra obligatoire en 2023.

Quelle réglementation pour le compostage obligatoire en 2023 ?

Lorsque l'on jette nos biodéchets à la [poubelle](#), il part ensuite à la décharge. **En réalité, ces tas créent des émissions de gaz à effet de serre !** Les déchets organiques tassés fermentent sans oxygène et produisent du méthane dans l'atmosphère. Pour empêcher cette [pollution](#), la réglementation européenne, et la loi française pour la croissance verte, rendent **obligatoire** la gestion séparée des biodéchets. Dès le 31 décembre 2023, « **tout professionnel ou citoyen devra avoir à sa disposition une solution de collecte et de traitement des biodéchets** ». Les déchets organiques composent **près de 30%** de nos poubelles ! Ce sont des détritiques alimentaires et d'autres déchets naturels biodégradables, comme les **épluchures de légumes**, les **coquilles d'œufs**, le **pain**, les **restes de repas**. Notez que les huiles végétales usagées en font aussi partie ! **Il faudra donc avant l'année prochaine s'armer d'un composteur individuel ou faire du compost collectif.**

Comment composter mes déchets organiques en ville ?

il faut s'habituer dès maintenant à trier nos déchets de cuisine ! Pour cela, il est nécessaire d'avoir un composteur personnel. **Comment faire lorsqu'on habite en ville ou en**

appartement ? Déjà oubliez une idée reçue : le compostage domestique n'est pas **odorant** ! Pensez à ne pas ajouter d'aliments qui pourrissent ou fermentent comme les laitages et la viande. Vous pouvez alors vous munir de plusieurs outils de compostage :

- le composteur individuel : aujourd'hui il existe **des composteurs esthétiques** en format mini qui se marieront facilement à votre intérieur.
- le lombricomposteur : c'est **un composteur individuel avec des lombrics**, pour aider la digestion des détritiques organiques.
- le composteur domestique de **jardin** : il est parfait **si vous avez un jardin ou un grand balcon**.
- le composteur collectif de proximité, ou un compostage partagé : **il vous suffira de garder vos déchets organiques** et de les jeter tous les deux jours dans le composteur collectif de votre commune.

Pensez à la méthode japonaise : **le Bokashi**. Ce **composteur est célèbre depuis les années 80** pour recycler les **biodéchets** rapidement. Il est accompagné d'accessoires comme un sac d'activateur pour que **vos détritiques se compostent grâce à des bactéries spécialement sélectionnées !**

Le bokashi, un composteur de cuisine

Tout droit venu du Japon, le bokashi est une méthode de compostage alternative au compostage traditionnel et au

vermicompostage. Signifiant « matière organique fermentée », il produit du compost grâce à un processus de fermentation. Ce composteur de cuisine conviendra peut-être à votre contexte urbain pour vous aider à recycler vos biodéchets.

Le bokashi, un composteur de cuisine alternatif

Une méthode de compostage adaptée à la vie urbaine

Vous vivez en appartement et n'avez pas accès à un système de compostage collectif en pied d'immeuble ? Votre ville n'organise pas le tri ni le ramassage des déchets organiques ? Et pourtant vous aimeriez, vous aussi, recycler vos déchets ménagers ? Le bokashi est peut-être la solution de compostage qui vous satisfera !

De quoi s'agit-il ? C'est **un composteur** qui se présente dans un contenant **de la taille d'une poubelle, muni d'un couvercle hermétique et d'un robinet**. Compact, il trouve facilement sa place dans votre cuisine pour accueillir tous vos restes.

Le compostage pour ceux qui ne veulent pas de vers dans leur cuisine

Ça ne vous enchante pas vraiment d'avoir des vers qui grouillent dans votre cuisine ? Rassurez-vous ! D'abord, les vers du [lombricomposteur](#) préfèrent rester dans leur litière à manger et dégrader vos épluchures de fruits et légumes, plutôt que d'aller explorer votre appartement.

Ensuite, ils n'interviennent pas dans la méthode de **compostage du bokashi**. Ici, c'est un tout autre processus qui entre en jeu : **la fermentation**. Grâce à l'**action de micro-organismes efficaces en contexte anaérobie** (c-à-d sans dioxygène), la fermentation des restes alimentaires s'active, et transforme les matières.



Exemple de set complet de composteur de cuisine Bokashi – source : hozelock.fr

Au fait, c'est quoi la fermentation ?

Le processus qui s'opère avec **le compostage bokashi est une lacto-fermentation ou fermentation lactique**. C'est un phénomène naturel qui est utilisé par exemple pour réaliser des yaourts ou conserver des aliments.

Grosso modo, **les micro-organismes efficaces** – certaines bonnes bactéries par exemple – se **nourrissent des glucides** présents dans les aliments, et **les transforment en acides lactiques**. L'augmentation de ces acides lactiques stoppe la putréfaction des aliments. Au bout d'un moment, quand l'acidité est suffisante, le processus s'arrête : les aliments sont prêts pour une longue conservation. Et surtout ils sont **très riches en nutriments**. C'est exactement ce qu'il se passe avec vos déchets organiques.

Pas de mauvaise odeur dans l'appartement

N'ayez crainte, **le bokashi ne sent pas mauvais...tant qu'il reste bien fermé !** Grâce à son couvercle hermétique, le bokashi ne laisse aucune odeur s'échapper dans vos pièces de vie. À l'intérieur, par contre, **la fermentation dégage une odeur âcre** qui peut être quelque peu désagréable.

Bonne nouvelle : vous n'y serez confronté que 2 min. par jour au moment de verser vos déchets de la journée dans le bokashi. Quoi qu'il en soit, ça n'a rien à voir avec l'odeur des déchets en train de pourrir, mais ça c'est encore une histoire de goût !

Le bokashi pour composter quasiment tous ses déchets

La question qui revient souvent quand on se lance dans le compostage est : que mettre dans le compost ?



Exemples de composteur de cuisine Bokashi dont le contenu, très diversifié, a bien fermenté et va pouvoir être mis au jardin.

Avec le bokashi, c'est simple, tout y passe :

- les épluchures de fruits et de légumes, y compris les agrumes, les oignons, les échalotes et l'ail
- le marc de café
- les coquilles d'œufs
- les restes de plats cuisinés
- le pain
- le riz
- les pâtes
- les aliments carnés
- les croûtes de fromage
- les petits os ou arêtes
- les fleurs et feuilles fanées.
- Comme vous le voyez, le composteur bokashi permet de

recycler la grande majorité de vos déchets de cuisine : c'est un vrai plus quand on cherche à **réduire le poids de ses poubelles**.

Un compost ultra-riche

Quand le bokashi est plein, et après deux semaines de fermentation, vous obtenez un compost **très riche, très concentré**, mais aussi **très différent de l'image que vous pouvez avoir du compost**. Avec le bokashi, les déchets ne sont pas digérés par les vers ou autres décomposeurs du sol. Ils sont fermentés. Bien qu'il y ait eu transformation, ils **ressemblent encore beaucoup à leur état d'origine**, sous forme de petits morceaux. Et pourtant, la magie a bien eu lieu. Le bokashi produit également du **jus de fermentation** tout au long du processus, parfait comme engrais pour vos plantes, à condition de **bien le diluer** (voir la proportion conseillée plus bas dans cet article).



Le jus de fermentation, qui s'écoule par un petit robinet placé en bas du seau à Bokashi, est recueilli tous les 2 jours environ puis dilué et utilisé au jardin.

Bokashi : la méthode de compostage

De quoi avez-vous besoin ?

Pour vous lancer dans le **compost bokashi**, vous avez besoin :

- d'un ou **deux contenants de préférence** pour pouvoir organiser une rotation tous les 15 jours
- d'**activateurs** qui permettent de lancer la fermentation. Ils sont composés de **son de blé**, de **mélasse** et de **micro-organismes efficaces** (aussi appelés EM).

Démarrer son compost bokashi

Au démarrage de votre bokashi, il faut :

- saupoudrer **une dose d'activateurs au fond** du contenant ;
- ajouter les **déchets coupés en petits morceaux** ;
- **bien tasser** ces déchets pour évacuer le maximum d'air ;
- **saupoudrer à nouveau d'activateurs.**

Verser les déchets une fois par jour dans le bokashi

La fermentation **fonctionne uniquement en milieu anaérobie, c-à-d un milieu privé de dioxygène donc sans air**. Il faut donc éviter d'ouvrir le bokashi trop souvent. L'idéal, c'est de :

- conserver vos déchets dans un récipient – bocal, poubelle de table, etc. – tout au long de la journée ;
- **une fois par jour, verser le tout dans le bokashi** ;
- et enfin, **recouvrir les déchets d'une dose d'activateurs de compost**, avant de **refermer précautionneusement**.

Deux semaines de fermentation

On procède ainsi jusqu'à ce que le bokashi soit complètement rempli. À ce stade, on ajoute une dernière dose d'activateurs, on ferme bien, et **on laisse le tout fermenter pendant 2 semaines**.



C'est là, où il est commode d'**avoir un 2e contenant pour pouvoir continuer à composter** ses déchets pendant que les restes du 1er contenant se transforment.

Comment utiliser son compost bokashi ?

Au bout de 15 jours, vos déchets sont fermentés. Pour autant, ils ne sont pas prêts à être utilisés directement pour nourrir vos plantes.

En ce qui concerne **le jus de fermentation**, on conseille de **le prélever tous les deux jours environ**, et de **le diluer avec de l'eau à hauteur de 1%** soit environ une cuillère à café (5ml) de jus de fermentation pour 0,5 L d'eau.



Équipé d'un pulvérisateur de jardin 12L, Christophe, du bureau d'études PermacultureDesign, dilue le jus de fermentation de son Bokashi à environ 1% dans de l'eau.



Le mélange eau / jus de fermentation Bokashi est ensuite pulvérisé très

facilement au jardin.

Ne l'utilisez surtout pas pur sur vos plantes, le coup de boost risquerait d'être un peu trop violent.

Le compost, lui-même, **ne peut pas non plus être utilisé directement** dans vos bacs ou pots de fleurs, tant les éléments sont concentrés.

Si vous avez un petit jardin, vous pouvez :

- ajouter ces résidus **dans votre tas de compost** traditionnel ;
- **les enterrer** ;
- ou **les laisser reposer quelque temps à l'air libre, dans une fosse**, pour qu'ils perdent leur acidité, avant de les utiliser comme engrais pour vos plantations.



Après 15 jours de fermentation anaérobie, le contenu de ce composteur Bokashi est mis dans un trou fait dans la terre où il va rester encore quelques jours pour perdre de son acidité.



Ici, le contenu fermenté d'un composteur Bokashi est mis dans une tranchée de terre où il restera pour enrichir le sol en vu de

futures plantations.

Offrez votre compost bokashi

Si vous n'avez pas de jardin, vous pouvez faire bénéficier vos voisins, vos amis ou votre famille de votre compost. Ils seront ravis de recevoir ce **précieux cadeau qui va fertiliser leurs cultures**. Vous pouvez aussi passer une **petite annonce sur les sites de partage, ou les groupes de permaculteurs sur les réseaux sociaux**. Nul doute que votre trésor suscitera l'intérêt d'amateurs. Ce sera en plus l'occasion de rencontrer des personnes comme vous, engagées dans une démarche écologique de réduction des déchets. De quoi partager vos meilleurs trucs et astuces ! Les propriétaires de [vermicomposteurs](#) ont d'ailleurs déjà ce réflexe pour échanger leurs vers ou leur thé de compost.

Acheter ou fabriquer son bokashi

Où se procurer le matériel ?

Comme les [composteurs de jardin](#), les bokashis sont **disponibles dans la plupart des jardinerie**s. Ils sont également **vendus en ligne**. Différents modèles existent, du composteur en plastique très classique au modèle plus design. Les contenances sont variables, et offrent des **volumes allant de 10 à 16 L**. Les premiers prix tournent **autour de 60 €**. [Vous trouverez également des offres pour l'achat d'un lot de deux bokashis](#). Bien sûr, vous pouvez vous tourner vers l'**achat d'occasion**, la meilleure solution pour le bien de la planète et de votre portefeuille. Pour que votre système fonctionne, vous avez besoin d'**un stock d'activateurs de fermentation**. Comptez **une dizaine d'euros pour un sachet d'1 kg qui durera environ 6 mois**. De la même manière que pour le bokashi, vous pouvez vous en procurer dans votre jardinerie préférée ou bien sur internet.



Exemple de kit complet de composteur de cuisine Bokashi qu'on peut acheter en magasin spécialisé ou sur Internet si on ne souhaite pas se lancer dans une fabrication maison ! – ©Pfctdayelise – CC-BY-SA-3.0

Fabriquer son bokashi

Fabriquer son bokashi maison reste la **solution la plus économique** pour vous équiper. Alors un peu d'huile de coude, quelques explications et c'est parti ! Pour cela, il vous faut :

- 2 seaux en plastique avec un couvercle hermétique ;
- un robinet ;
- une perceuse.

Le système repose sur **un seau percé sur le fond**, dans lequel vous allez déposer vos déchets. Ce même seau est à **installer au-dessus du 2e – muni d'un robinet – qui lui, recueille les jus**. Le tout est protégé d'un **couvercle hermétique** pour maintenir l'effet anaérobie.

Voici **comment procéder** :

- Retournez l'un des deux seaux, et percez des trous sur le fond à l'aide de la perceuse.
- En bas du 2e seau, percez un trou de taille légèrement inférieure au diamètre d'ouverture du robinet, quitte à l'agrandir ensuite si nécessaire.
- Fixez le robinet grâce au boulon de serrage, à positionner du côté intérieur du seau. Et voilà ! Vous avez un bokashi à prix tout doux !

Les meilleurs conseils des utilisateurs de bokashi

Rien ne vaut les retours d'expériences ! Voici donc un **témoignage de Christophe Curci, cofondateur du bureau d'études Permaculture Design, qui a adopté le compostage bokashi.**

Pourquoi aimez-vous tant cette méthode de compostage ? En quoi répond-elle à vos besoins ? Pourquoi la préférez-vous à d'autres méthodes de compostage ?

Avec le bokashi, on peut **tout composter (viande, riz, pâtes, oignons..)** sans se poser de questions.

Quels sont les meilleurs conseils pour un débutant en compostage bokashi ?

Le plus important c'est de **prendre le réflexe de couper les restes en petits morceaux.**

Quelles sont les erreurs à ne pas commettre avec le bokashi ?

Ne pas trop bourré en haut, cela peut parfois décoller le capot et laisser entrer l'air et du coup la fermentation ne se fait pas (aérobie) et attention aux mouches qui viennent alors pondre dedans.



Exemple de contenu de composteur Bokashi ayant moisie au lieu de fermenter à cause d'une mauvaise fermeture du seau : la présence d'air a empêché la bonne fermentation des déchets qui se sont mis à pourrir.

Une fois que le compost bokashi a perdu son acidité, à quelle dose l'utilisez-vous dans vos plate-bandes ?

De mon côté, je fais **des tranchées et j'enterre tout directement.**



Utilisation du compost Bokashi dans une tranchée dans le jardin en permaculture de la ferme familiale Merci Nature, près de Bordeaux.