

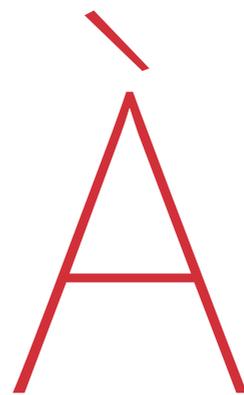
L'usage des micro-organismes efficaces (appelés EM) se répand partout dans le monde. Agriculture, santé, travaux ménagers, les bonnes bactéries de Teruo Higa, l'inventeur qui a mis au point ce bouillon de culture, se pulvérisent partout et réensemencent le vivant. Plus qu'une simple mode, c'est une petite révolution.



À propos de l'auteure

Pryska Ducoeurjoly, journaliste indépendante, est l'auteure de *La Société toxique*, chez ResPublica (2010). Elle est par ailleurs naturopathe de formation.
p.ducoeurjoly@wanadoo.fr
www.pryskaducoeurjoly.com

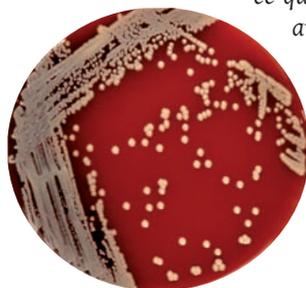
Ces p'tites



vos pulvérisateurs ! On connaissait déjà la guérilla jardinière, cette pratique qui consiste à semer des graines en ville sur les plates-bandes délaissées, terrains en friche et jardins publics, en résistance à l'empire des biotechnologies. Il existe désormais une autre façon de se manifester de manière constructive contre l'appauvrissement des sols : la dissémination de « micro-organismes efficaces ». Une pratique contagieuse qui a déjà gagné l'Asie, les États-Unis, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, et bien d'autres pays... Elle arrive, depuis quelques années seulement, en France.

Baptisé « EM » (Effective Microorganisms), ce bouillon de culture un peu spécial a été découvert et mis au point après de longues années de recherche par le Japonais Teruo Higa¹, professeur d'horticulture. En 1968, ses premiers travaux consistaient à chercher une bactérie pouvant augmenter les rendements agricoles. Après de nombreux échecs et des résultats mitigés, c'est en 1981 que Teruo Higa tombe en arrêt devant le tas d'herbes qui foisonnent à l'endroit où il jette ses préparations ratées : « Tout est dans le mélange ».

« Il est d'usage, lors de recherche sur les micro-organismes, de toujours travailler sur une seule souche à la fois. Pour des raisons évidentes, il était inconcevable de faire autrement, parce que sinon, comment pourrions-nous déterminer si telle souche ou telle autre, donnait tels résultats, raconte Higa, dans son livre *Une révolution pour sauver la terre*. La supposition générale avait toujours été que des souches différentes auraient combattu entre elles si on les avait mises ensemble (...). Je n'avais aucune idée de quels micro-organismes dans le mélange étaient des ennemis ou des amis, et très franchement, cela n'avait pas d'importance pour moi ! Tout ce qui m'intéressait était ce qui semblait agir. Déterminé à continuer avec l'objectif que tout ce qui pouvait donner des résultats positifs était important, je commençai avec différentes combinaisons de ces micro-organismes qui semblaient me donner les résultats que je recherchais. (...) Au cours de ce processus répétitif d'essais et d'erreurs à la fois en laboratoire et dans la recherche appliquée, je commençai à faire quelques découvertes extrêmement intéressantes. »



bêtes qui nous veulent du bien



La bonne combinaison

« EM », c'est donc le résultat d'années de recherches pour trouver une combinaison efficace, un produit universel composé de micro-organismes présents dans l'environnement. « EM est un liquide concentré. Il est produit dans des cuves à partir de la culture de plus de 80 variétés de micro-organismes. Les micro-organismes proviennent de 10 générations de 5 familles différentes appartenant à la fois à des espèces aérobies et anaérobies. Une des raisons de cette coexistence se trouve dans l'échange de sources de nourriture qui a lieu entre elles. Les bactéries de l'azote sont aérobies et vivent et croissent dans la matière organique, qui soutient aussi leur processus de reproduction et de prolifération. Les déchets produits par ce fonctionnement sont justement la nourriture idéale pour les bactéries photosynthétiques anaérobies qui, à leur tour, produisent des déchets organiques, donc approvisionnent les bactéries en azote. C'est cet échange mutuel représenté par le cycle de la nourriture qui remplit l'une des conditions pour lesquelles les deux espèces sont capables de coexister. »

Restaurer les écosystèmes

Le point commun de ces bactéries est d'être orienté vers l'anti-oxydation, la fermentation et la régénérescence (et non la putréfaction et la décomposition par dégénérescence). Présentés pour la première fois en août 1986 lors de la sixième conférence scientifique de la Fédération internationale des mouvements de l'agriculture biologique, en Californie, les EM permettent, selon Higa et ses adeptes, de restaurer des écosystèmes malades en les amenant naturellement à

retrouver une grande vitalité: « Une autre caractéristique positive des micro-organismes anaérobies est que leurs sécrétions contiennent une grande quantité de nutriments bénéfiques à la fois aux plantes et aux animaux, y compris les acides aminés, les acides organiques, les polysaccharides et les vitamines », précise Higa.

Ce savant mélange est aujourd'hui commercialisé en France, sous la forme pure (EM-1, la solution mère) ou « activée » (EM-A, voir notre encadré « EM prêts à l'emploi ») par une quinzaine de revendeurs, qui s'approvisionnent directement auprès de fabricants allemands, hollandais et autrichiens. Teruo Higa n'a pas souhaité protéger sa découverte mais au contraire la rendre disponible à tous. Il a donné son secret de fabrication à quelques personnes triées sur le volet. Ces derniers fabriquent le produit et ses dérivés, généralement en partenariat avec le groupe Higa. Autant dire que la recette est déjà bien éventée.

Expérimentations positives

Les applications ne manquent pas, à commencer par l'agriculture. De nombreux témoignages le confirment, à défaut de réelles publications scientifiques. « Les EM, c'est surtout une affaire d'expérimentations positives, d'observations et de tâtonnement », relate Marc Grollmund, spécialiste en maraîchage biologique. Pour la fabrication du compost, l'EM-A peut servir à faire fermenter les épluchures de cuisine avant de les enfouir dans le sol en guise d'amendement hors pair (voir notre reportage sur le « compost Bokashi » page 42). Dans l'ensilage pour animaux, cela évite la surchauffe tout en améliorant la santé animale (ils fonctionnent comme des symbiotiques²). Dans la pisciculture, ils clarifient les eaux et évitent la mortalité des jeunes poissons. Les applications sont immenses.

« Les odeurs nauséabondes provenant des fermes d'élevage de bétail sont généralement causées par un mélange

Teruo Higa n'a pas souhaité protéger sa découverte mais au contraire la rendre disponible à tous.



de plusieurs choses : ammoniac, sulfure d'hydrogène, triméthylamine et méthylmercaptan. Il se trouve que ces substances sont justement la nourriture des micro-organismes d'EM, qui s'y dirigent et les ingurgitent, et de ce fait les éliminent. Les mauvaises odeurs des eaux d'évacuation des fosses septiques peuvent être considérablement réduites et les fosses elles-mêmes deviennent plus faciles à drainer puisque l'introduction d'EM augmente la vitesse du processus de décomposition, raconte Teruo Higa. Un autre avantage découvert pendant les tests sur le terrain est que les eaux usées, maintenant sans odeur, provenant du drainage des abris du bétail ainsi que du fumier des animaux, procuraient un engrais liquide organique de bonne qualité qui pouvait être répandu dans les champs dès sa sortie des fosses septiques. »



Mieux que Canard-WC®

Ce savant mélange est également utilisé par les ménagères averties pour désodoriser les placards, les chaussures, les murs humides, les salles d'eau, les toilettes... Bref, CanardWC® peut aller patauger ailleurs. Les micro-organismes efficaces permettent d'orienter la maison vers une atmosphère saine car exempte de germes pathogènes, mais remplie de bonnes bactéries. Adieu le gel antibactérien vanté par les services d'hygiène, un pschitt d'EM sur les mains suffit. Évier, fosse septique, litière du chat, carreaux, lave-linge, lave-vaisselle, et même piscine, tout le mobilier domestique peut bénéficier de l'action assainissante (et non antibactérienne) du nouveau venu dans le placard ménager. Roland Rinnert nous apprend même, dans la gazette de l'association d'EM-France, comment faire de la choucroute avec ces bactéries amies. Ce conseiller de l'association, spécialiste des EM, n'ignore pas que c'est le même processus de conservation par fermentation qui est à l'œuvre. Alors Roland, le pain, les yaourts, c'est aussi possible ?

Applications agricoles

« En général, il faut garder la solution mère pour les applications nobles », explique Bertrand Grevet, qui commercialise des EM sur son site www.em-france.fr, où l'on trouve par ailleurs de nombreuses fiches techniques pour approfondir la question des utilisations, notamment agricoles, en association avec du charbon, substrat particulièrement adapté aux EM. « Un mammifère délicat, jeune ou âgé prendra quelques

► EM prêts à l'emploi

Voici les principaux produits mis au point par Teruo Higa :

EM Solution mère (ou EM-1). Produit liquide de base pour de petites applications (santé) surtout utilisé pour la fabrication d'EM-A, conditionné au litre pour le particulier. Son pH est acide et son odeur aigre-douce (comme les légumes lactofermentés).

EM-A. Produit liquide d'application pour la terre, pour les plantes, comme complément alimentaire pour les animaux, pour l'ensilage, pour les étangs, les piscines, les stations d'épuration, pour l'intérieur et pour la lutte contre les mauvaises odeurs. On l'utilise pur ou dilué (de 1/10 à 1/1000, voir les recommandations sur les sites commerciaux). EM-A est un composé de EM-1 additionné de mélasse de sucre de canne et d'eau (un volume d'EM-1 et de mélasse pour 30 volumes d'eau) et fermenté à bonne température.

EM-Bokashi. Base de résidus de céréales dans laquelle on a fait fermenter les EM. En principe, le Bokashi peut être fabriqué à partir de n'importe quel matériau organique ; par exemple, à partir de son de céréales, de fourrage concentré, de farine de maïs, de balles d'épeautre, de paille hachée, de déchets de tonte de pelouse, de déchets de cuisine ou du jardin, de bois de rebut haché. C'est un additif qu'on peut ajouter à la préparation d'un compost Bokashi (épluchures+EM) réalisé dans un seau de cuisine anaérobie.

EM-Céramique (ou EM-X céramique). La céramique EM-X est fabriquée avec une argile qui, une fois fermentée avec des EM et additionnée de EM-X, est cuite à différentes températures. C'est l'autre partie du travail de Teruo Higa, qui s'est intéressé à la transmission de l'information EM à l'argile qui les conserve et les retransmet. Tubes en céramique : traitement de l'eau. Poudre de céramique : amendement des sols, du compost, additif pour béton (durcissement accéléré), en cataplasme avec de l'EM-1 ou **EM-A pour la guérison des plaies.** Certains s'en servent pour constituer des amalgames dentaires et des prothèses de membres.

Seau de cuisine Bokashi. De la céramique EM-X a été insérée dans le plastique lors de sa confection. Le processus de fermentation est ainsi stimulé lors de la fabrication de Bokashi à partir de déchets de cuisine. Ce seau spécialement mis au point pour la fermentation de déchets de cuisine possède un couvercle hermétique, un filtre plaque et un robinet de purge pour écouler les liquides qui se forment.

EM-X Gold. Boisson antioxydante.





En général, il faut garder la solution mère pour les applications nobles.

Eu égard à l'engouement pour les EM ces dix dernières années, les jardiniers amateurs se jettent sur l'arrivée des EM. Sur-tout que le prix reste abordable. Avec un litre de solution mère (environ 25 euros),



pulvérisations de solution mère par voie orale pour conserver la santé et en cure pourra prendre des dosages plus élevés. Tandis qu'un agriculteur activera la solution mère directement chez lui, pour faire de l'EM-activé, une solution fille qui s'emploie pure ou diluée jusqu'à 1 pour 1 000. On peut traiter les étables, les lisiers, les résidus agricoles, etc. Avec les EM, tout est question de l'usage qu'on veut en faire. »

Ce revendeur, ancien pisciculteur conventionnel, s'intéresse aux EM depuis une douzaine d'années.

« Si je les avais connus un peu plus tôt, je pense que j'aurais eu moins de problème avec mon activité d'élevage de silures... Je suis arrivé à un constat d'échec alors que, paradoxalement, j'étais au top de la technique. Plus je nettoiyais, plus j'avais des invasions violentes de germes. Maintenant, tout s'explique. Il n'y avait plus aucun micro-organisme bénéfique pour contrer les bactéries pathogènes. On retrouve le même problème dans l'agriculture et l'élevage intensifs, de plus en plus dépendants de la chimie, qui ne parvient pas à résoudre le problème des maladies et des invasions d'insectes. Pire, les problèmes s'aggravent sur des milieux complètement déséquilibrés, très oxydés, sur lesquels les micro-organismes pathogènes pullulent. Avec les EM, on occupe le terrain. »

Au secours de Lascaux ?



À ces propos, on ne peut s'empêcher de penser au cas de la grotte de Lascaux, bombardée de fongicides et de bactéricides en tout genre, depuis des années, et sans succès ! Pire, l'invasion des moisissures s'étend inexorablement. On imagine que les bonnes bactéries ont été décimées depuis longtemps et que le potentiel d'oxydoréduction dans la grotte penche nettement en faveur de l'oxydation. Le groupe d'experts récemment nommé serait bien inspiré de sortir de la vision préhistorique du vivant, basée sur la lutte contre les bactéries, au profit d'un nouveau paradigme en microbiologie qui inclurait les interactions bénéfiques entre bactéries. Il serait intéressant de tenter la pulvérisation d'EM dans la nouvelle « grotte laboratoire » destinée à tester la meilleure politique de lutte contre les micro-organismes... À bon entendeur !

Comme nombre de ses collègues (ils sont une quinzaine de revendeurs en France), Bertrand Grevet doit faire face aux interrogations de ses clients, autant de pionniers expérimentateurs. « Je les mets en garde contre l'idée que l'EM représenterait la panacée universelle. Il faut être particulièrement vigilant sur le conditionnement et la qualité du produit, qui est vivant et peut donc s'altérer. On ne peut pas multiplier indéfiniment les EM à partir de la solution mère. Un flacon d'EM, une fois ouvert, s'évente rapidement, et la solution activée ne tient guère plus que trois mois. Il faut veiller à bien refermer le flacon et ne pas procéder à des ouvertures répétées, si on veut conserver l'efficacité le plus longtemps possible. D'où l'avantage que peut représenter le conditionnement airless, en spray ou en cubi. »

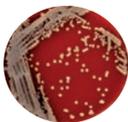


on peut fabriquer 30 litres de solution fille (ce qui revient à un euro le litre). En revanche, lorsque les EM se généraliseront, ce sont les industries agrochimique (phytosanitaire) et pharmaceutique qui risquent de s'en émouvoir. Sans parler de la Direction des affaires sanitaires... On risque de se voir opposer la sacro-sainte règle de l'hygiénisme, très pasteurienne. Rappelons que Pasteur affirmait que le milieu intérieur sain est exempt de tout germe. On sait aujourd'hui que c'est archi-faux, le corps recèle dix fois plus de bactéries que de cellules. C'est dire l'importance de ce « parasitage » pour notre santé.

La France à la traîne



« Pour l'instant, les revendeurs ont une épée de Damoclès au-dessus de la tête. Autant les EM sont bien partis en Allemagne ou en Autriche, autant en France c'est très compliqué. Dans les pays où c'est bien admis, les EM se sont montrés d'une grande efficacité pour lutter contre les pourrissements et les moisissures consécutives aux inondations. Notamment en 2002, dans le village de Schützberg sur l'Elbe, avec des retours très positifs, et en 2005 dans les Alpes autrichiennes, avec l'aide de plusieurs municipalités », explique Annie Wieser, présidente de l'association française des EM (EM-France³) qui compte une cinquantaine d'adhérents (contre 5 en 2008, année de la création). Cette association prodigue de nombreux conseils aux utilisateurs et permet d'orienter les adhérents vers les revendeurs les plus proches de leur région. « On se retrouve à la traîne à cause d'un système français qui place très haut le coût d'une homologation. Résultat, les revendeurs commercialisent un produit non homologué en France. Ce produit est assimilable aux PNPP (préparations naturelles peu préoccupantes) comme le purin d'ortie. On sait à quel point ces préparations ne bénéficient pas encore d'une loi protectrice ; au final, beaucoup d'agriculteurs bio les utilisent sans le dire. »



Technologie authentique

Les préparations naturelles peu préoccupantes sont utilisées depuis des siècles par les jardiniers, agriculteurs et arboriculteurs pour lutter contre les attaques de parasites. Elles peuvent être à base d'ortie, de prêle ou encore de fougère, sous forme d'extrait fermenté (ou purin), de décoction, d'infusion ou de macération. Un nouveau décret relatif à la mise sur le marché des PNPP, décret dit du purin d'ortie, devrait prochainement permettre à tous les producteurs de préparations « traditionnelles » de commercialiser leurs préparations revendiquant des actions phytosanitaires, sans peur d'être mis hors la loi. Dans le cadre de ce décret, toutes ces préparations entreront dans le domaine public, ce qui signifie que les recettes

Le compost

Boostée aux micro-organismes de Teruo Higa, l'agriculture biologique offre des rendements sans précédents.

Les férus de jardinage ou les maraîchers connaissent bien l'utilité du compost. Mélange de déchets de cuisine et de jardin qu'on oublie dans un coin du jardin, le tas de compost permet d'amender le sol de manière très efficace. Cela tient à sa richesse en micro-organismes qui s'y développent et se nourrissent des matières en décomposition. Luc Labat, passionné de micro-organismes, expérimente une manière bien à lui de fabriquer du compost. Installé en Midi-Pyrénées, ce géobiologue spécialiste de l'aménagement de lieux de vie utilise les EM de Teruo Higa dans son jardin et fabrique un compost Bokashi d'une efficacité redoutable.

Simple et rapide

À la portée de tous, l'opération consiste à faire préalablement fermenter ses déchets de cuisine dans le seau Bokashi (ou tout autre récipient présentant les mêmes caractéristiques) avant de les enfouir directement dans le sol. À la différence d'un compost traditionnel, les déchets ne vont pas se dégrader en surface, mais sous terre.

« Non seulement ce n'est pas compliqué, mais en plus cela permet d'obtenir plus rapidement du compost, explique Luc Labat. Au fur et à mesure de la semaine, j'entasse mes déchets de cuisine dans le seau, en répandant une couche d'activateur (du son fermenté aux EM, vendu séparément) ou de l'EM-A dilué, que j'applique directement sur les épluchures à chaque fois que je remplis le seau. Je recouvre toujours d'un film plastique et je ferme hermétiquement le seau pour conserver l'anaérobiose. Le seau est équipé d'une grille et d'un petit robinet à sa base, qui permet de vidanger le jus qui s'écoule tous les jours ou tous les deux jours. Il ne faut pas que ça baigne, sinon la réaction qui se produit donne une odeur insupportable ! » Ce jus peut servir d'engrais, à rediluer tant il est puissant (1/100).



Luc Labat devant le seau Bokashi (gris) où il a entassé les épluchures de cuisine (provisoirement stockées dans le seau vert). À gauche, le jus qui s'est écoulé en une journée du seau Bokashi.

seront connues et accessibles à tous.

On y est presque dans le cas des EM, dont la recette n'est pas protégée, sauf que ces derniers ont aussi des applications en santé humaine qui risquent de corser la donne... Néanmoins, l'homologation a été accordée en Allemagne, Autriche et Pays-Bas. Europe aidant, la tension devrait baisser d'un cran. D'autant plus que la technologie colle parfaitement avec les objectifs du Grenelle de l'environnement, sur le volet réduction des pesticides.

Des EM dans la mer ?

En outre, ce qui plaide en faveur des EM est l'apparition en différents points de la planète des « technologies authentiques ». Yukio Funai, un conseiller en management réputé au Japon, les définit comme des « technologies bénéfiques dans tous leurs aspects et sans aucun inconvénient » ; les EM sont inclus dans la liste. « J'ajouterais une autre caractéristique, ces technologies ne devraient pas seulement être exemptes de tout aspect nuisible ou autodestructeur, mais aussi devraient avoir des vertus d'auto-génération et d'auto-perfectionnement grâce à une capacité inhérente et spontanée de corriger toute défection interne ou toute tendance à s'autodétruire qui pourraient se manifester », insiste Higa.

Ce Japonais est un idéaliste visionnaire qui déborde d'optimisme : « Une fois qu'EM aura été utilisé à grande échelle dans la transformation des déchets organiques des ménages, des exploitations agricoles et des égouts, les micro-organismes se dirigeront obligatoirement dans le système d'évacuation et en fin de parcours parviendront à la mer. Grâce à une quantité importante et suffisante d'EM, sous une forme ou une autre, déversée dans les océans, un nettoyage naturel s'effectuera là aussi. Ainsi la vie dans les océans redeviendra abondante et pleine de vitalité. Si un effort concerté était entrepris, cela pourrait se produire en très peu de temps. »

Allez, à l'époque du tout-hygiénisme, vous reprendrez bien un peu de jus de bactéries ? En plus, c'est bon pour la planète... ●

Notes

1. Diplômé du département de l'agriculture de l'université des Ryukyus et de celle de Kyushu, Teruo Higa a été maître de conférences à l'université des Ryukyus avant de devenir professeur d'horticulture. Depuis sa découverte d'EM, il passe la moitié de son temps à voyager en dehors du Japon, pour promouvoir la technologie EM partout dans le monde. Quarante-et-dix nations, y compris le Japon, sont impliquées activement avec la technologie EM dans de nombreux domaines, soit dans des projets gouvernementaux, soit dans le secteur privé.
2. Ce terme désigne tout aliment ayant à la fois un effet pré- et probiotique (ex. : bifidobactérie + oligofructose). Un aliment symbiotique agit par l'action du prébiotique qui va favoriser le développement du probiotique et potentialiser ainsi l'effet bénéfique de ce dernier sur la santé.
3. www.association-em-france.blogspot.com. Mail: asso.em@orange.fr ou tél. : 05 56 65 28 01. Adhésion : 15 €. Elle publie une gazette où figure l'actualité des EM.

nouveau est arrivé!



Luc Labat enfouit le contenu du seau dans un trou dans lequel il souhaite fabriquer de la bonne terre.

Attendre, enfouir, attendre

Ensuite, Luc « oublie » le seau quelque temps, une à deux semaines en été, trois à quatre semaines en hiver. « Lorsque c'est bon, je vais au jardin et je creuse un trou dans un endroit où je veux revitaliser la terre, en gardant une certaine distance avec les autres plantations. J'ouvre le seau et j'y déverse les épiluchures fermentées. Leur apparence est assez similaire à leur état initial, elles ont été conservées par fermentation. Je mélange avec la terre et je recouvre. On peut rajouter

L'apport d'EM dans la pratique du jardin est le chaînon manquant de l'agriculture biologique.

de bois pour obtenir une forme de terra preta*. Il faut ensuite attendre deux semaines pour pouvoir utiliser cette terre. Il est ainsi possible de préparer un certain nombre de trous qui serviront à planter des arbustes ou en guise de réservoir à bonne terre pour le potager. »

Une autre variante consiste à mélanger le contenu du seau directement au compost habituel, ou à l'étendre sur le sol par ratissage en vue de plantation future.

Une terre grouillante de vie

Le résultat est surprenant. Deux semaines plus tard, en mettant un coup de bêche dans le trou où a été enfoui le contenu du seau, c'est la surprise : la terre bouge et grouille, sous l'effet des multiples habitants qui y ont trouvé refuge. Le sol est vivant, porteur d'une diversité microbienne sans précédent. L'apport d'EM dans la pratique du jardin est le chaînon manquant de l'agriculture biologique, qui s'en trouve boostée, avec des rendements encore bien supérieurs.

« Ces fameux EM sont la clé de voûte du sol. Dans des conditions de vie idéales, ils se reproduisent extrêmement vite, explique Marc Grollimund, formateur en maraîchage bio, notamment à la Ferme de Sainte-Marthe. Nos essais ont abouti à des résultats assez spectaculaires, c'est visible sur la croissance des plantes, leur résistance aux maladies et à la sécheresse. L'enracinement est également plus important. On plante la fourche sans difficulté. Avec les EM, on est dans la lutte intégrée contre les ravageurs habituels des cultures. Pour des sols très abîmés, c'est un excellent point de départ. La régénération est rapide et, par la suite, il n'est plus nécessaire de l'ensemencer avec des EM. Il faut néanmoins toujours veiller à bien nourrir le sol avec des engrais organiques, à bien le couvrir (par des engrais verts ou de la paille) pour conserver le taux d'humidité, et à travailler la terre avec délicatesse. »

Jus de compost

Pour ceux qui sont réticents à l'achat d'EM et ne veulent pas dépendre de quelque entreprise, Marc Grollimund propose une autre manière de cultiver les micro-organismes : le jus de compost, « une petite potion à soi ». « On prend son compost habituel de deux ou trois mois d'âge (il regorge de micro-organismes), on l'enferme dans un sac en toile de jute, et on le plonge dans un bidon d'eau à température ambiante et on referme avec un couvercle. Cette eau doit être oxygénée par une pompe d'aquarium classique afin de développer des bactéries aérobies. Elles vont pouvoir coexister avec les anaérobies dans ce mélange. Au bout de quelques jours, on dispose d'un mélange très actif que l'on peut utiliser dilué pour semer le sol. » ●

Pryska Ducaurjoly

Retrouvez sur le site www.nexus.fr la vidéo de ce reportage, avec enfouissement du compost bokashi et le résultat quelques semaines plus tard.

Note

* La terre noire (terra preta en portugais) est un sol anthropogénique (c'est-à-dire d'origine humaine) d'une fertilité exceptionnelle due à des concentrations particulièrement élevées en charbon de bois, matière organique et nutriments tels qu'azote, phosphore, potassium, et calcium. Il contient aussi une quantité remarquable de tessons de poterie, et l'activité micro-organique y est des plus développées. Ces sols ont été créés par l'homme entre -800 et 500, et sont d'origine précolombienne.