

Le Bokashi pour valoriser les déchets alimentaires

Dans le Lot-et-Garonne, l'association « Cultivons une terre vivante » mène un projet visant à valoriser sur le territoire local les déchets alimentaires de cantine, grâce au procédé Bokashi, une fermentation anaérobie.

Stéphane Gatti est agriculteur en grandes cultures dans le Lot-et-Garonne, en conversion bio depuis 2019. Lorsqu'il s'est lancé dans l'agroforesterie en 2011, il a eu besoin de BRF (Bois Raméal Fragmenté) pour le paillage de ses arbres. Face aux difficultés rencontrées pour se procurer des déchets verts, il a impulsé la création de « Cultivons une terre vivante (CTV) », une association qui promeut l'agriculture de régénération, l'agroforesterie et vise à faciliter le circuit court de déchets verts. Ces déchets sont récupérés auprès des collectivités et broyés pour former du biofibre à disposition des adhérents de l'association, pour les jardins, les plantations d'arbres ou de haies, les parcelles en agroforesterie.

Valoriser les déchets des cantines

A travers son projet Bokashine, l'association souhaite aller plus loin en proposant aux collectivités de valoriser les déchets organiques de cantines scolaires, grâce à la technique Bokashi. Ce procédé, mis au point par un professeur japonais, permet de produire un amendement à partir de déchets alimentaires par un processus de fermentation anaérobie.

« Notre projet, explique Stéphane Gatti, consiste à déposer dans les cantines scolaires du territoire, des conteneurs spéciaux de 120 litres, les Lacto-Bacs-Digesteurs (LBD), afin que les personnels de restauration y déposent les déchets organiques de préparation et de table. Le procédé est simple : les déchets sont déposés dans le LBD grâce à des seaux. Pour chaque seau, une certaine dose de microorganismes efficient (EM) sous forme solide doit être déposée dans le conteneur. On appuie ensuite pour tasser la couche, puis le couvercle hermétique est refermé. Une fois par mois, les conteneurs pleins sont remplacés par des vides et transportés sur une ferme à proximité. L'agriculteur, après avoir retravaillé et stocké cette matière pendant 2 mois l'utilise comme amendement. »

Premières expérimentations

Depuis novembre 2020, le procédé a été mis en place par l'association CTV dans un lycée agricole, un collège et des écoles primaires. « Nous avons des bons retours de nos partenaires sur ces premiers essais. Notre association a formé les personnels de cuisine et, dans le lycée agricole, nous avons sensibilisé les élèves sur l'utilisation des déchets alimentaires en accord avec les enseignants. L'idée du projet est de démultiplier ces initiatives en rapprochant sur un territoire donné des agriculteurs et des établissements scolaires, en fournissant le matériel, en formant les différentes parties prenantes. »



Cultivons une terre vivante

Stéphane Gatti, Président de « Cultivons une terre vivante », et deux autres membres de l'association.

L'association rencontre cependant une difficulté d'ordre réglementaire. « Comme les déchets organiques utilisés dans le procédé peuvent contenir une partie de reste de viande ou des os, la réglementation interdit l'application directe sur les sols du produit issu de la fermentation Bokashi. Elle impose une phase de compostage de proximité avant épandage. Or cette étape fait perdre au produit du carbone par l'émission de gaz et diminue sa valeur énergétique nutritive pour le sol. Nous souhaiterions lever cette étape. Nous sommes en contact avec la DDESTPP (1) pour essayer de lancer des analyses d'impact de l'amendement issu du Bokashi. » ■

Agnès Cathala
Trame

Pour en savoir plus : ctv-bokashine.fr

(1) Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations

Un projet récompensé



Le projet Bokashine a été lauréat en 2021 de l'appel à projet Terre d'idées lancé par Mutualia.

Il a aussi été retenu pour être accompagné par l'association d'économie sociale et solidaire

« Association territoires et innovations sociales » dans le cadre de son incubateur. « Nous avons rencontré par son intermédiaire plusieurs structures qui pourraient nous aider à mener à bien notre projet. »