

LA REVUE DE L'ASSOCIATION EM-FRANCE

Les Micro-organismes Efficaces

N°41

JUILLET 2025

PRIX : 5 €



*Les Micro-organismes Efficaces (EM® ou Effective Microorganisms),
des alliés microscopiques pour stimuler l'équilibre naturel et la
biodiversité dans le sol et l'environnement.*



EM-France
Micro-organismes Efficaces
Association Loi de 1901

INFORMATIONS UTILES



LE BUREAU

Présidente : Jocelyne DELHEZ
Secrétaire : Emmanuel CHEVILLOTTE
Trésorier : David SARAIVA



SITE INTERNET

www.em-france.org



SIÈGE SOCIAL

10 cours Barbey, Appt.52
33800 BORDEAUX



CONTACT

info@em-france.org
Tél : 06 50 59 69 64



DEPUIS LE 1^{er} JANVIER 2024, LA LOI DEMANDE AUX MUNICIPALITÉS DE PROPOSER À CHAQUE CITOYEN UNE SOLUTION LUI PERMETTANT DE NE PAS JETER SES BIODÉCHETS DANS LES ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES, AFIN QUE CEUX-CI NE SOIENT PLUS ÉLIMINÉS, MAIS VALORISÉS.

Le **Bokashi** est la solution la plus pratique pour recycler et valoriser vos biodéchets, surtout en ville !

Il s'agit d'un procédé low-tech qui fonctionne sans électricité, à température ambiante, sans vers, sans odeur, n'attire pas les nuisibles et permet de stocker 1 à 3 semaines de DCT (Déchets de Cuisine et de Table) dans un petit container hermétique qui trouve facilement sa place dans la cuisine. Grâce à l'ajout de micro-organismes les DCT fermentent, au lieu de pourrir, et se transforment en un super engrais liquide pour fortifier les plantes et en un amendement très riche pour nourrir la terre.

La boucle est bouclée : une terre bien nourrie donne de beaux fruits et légumes, qui nourrissent les hommes, qui rendent à la terre ce qu'elle leur a donné.



Le compost Bokashi*

Pour recycler vos restes alimentaires
C'est simple, sans odeurs et sans vers !



www.em-france.org

RECETTE DU BOKASHI

- 1 Tous les jours, déposez vos restes alimentaires avec une poignée de démarreur Bokashi dans le seau, tassez et refermez hermétiquement.
- 2 Tous les 2 ou 3 jours, grâce au robinet d'évacuation, videz le jus de compost, un engrais naturel très riche à diluer dans l'eau d'arrosage de vos plantes.
- 3 Lorsque le seau est plein, laissez fermenter 2 à 3 semaines.
- 4 Le résultat est le compost Bokashi, à mélanger avec de la terre ou des feuilles mortes, qui en 3 semaines se transforme en matière organique très nutritive pour le sol.



***Bokashi** est le mot japonais pour "*Matière organique bien fermentée*"

Le compostage Bokashi : Le meilleur moyen de réintégrer vos biodéchets dans le cycle naturel du végétal, même si vous habitez en appartement.

Ne jetez plus vos biodéchets, valorisez les ! Recyclez vos restes de repas, sans vers et sans odeurs, dans votre cuisine, à température ambiante.



La loi 2015-992 de transition énergétique pour la croissance verte, article L541-1, 4° prévoit: « ... que chaque citoyen ait à sa disposition une solution lui permettant de ne pas jeter ses biodéchets dans les ordures ménagères résiduelles, afin que ceux-ci ne soient plus éliminés, mais valorisés. » (Échéance réglementaire : Depuis le 1^{er} janvier 2024.)

SOMMAIRE

INFORMATIONS UTILES 2

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE 5

QUE SONT LES EM ? 6

- Qu'appelle-t-on micro-organismes ? 6

- Les EM sont des Micro organismes efficaces. 6

- D'où viennent-ils ? 6

- De quoi sont constitués les EM 7

- La technologie EM - La fermentation 8

- Comment les EM régénèrent-ils un écosystème ? 9

- L'essentiel selon Professeur Teruo Higa, inventeur des EM 10

- Ce que vous devez encore savoir sur les EM 10

ZOOM SUR : LA FERME SANTA LUCIA

GESTION D'ENTREPRISE 14

UTILISATION DES EM 15

EFFETS ET RÉSULTATS 16

POIDS STANDARD D'UN SAC DE CAFÉ VERT 17

LE GUIDE EDD 18

T'AS PAS FAIT L'ENA ? 20

LES MICRO-ORGANISMES AGRICOLES 22

- Comment les micro-organismes révolutionnent-ils l'agriculture moderne ? 22

- Pourquoi les micro-organismes prennent-ils de l'importance dans l'agriculture durable ? 23

- Quel rôle la technologie joue-t-elle dans le développement des microbes agricoles ? 24

- Quels sont les facteurs qui alimentent la croissance de ce marché ? 24

- Dernières utilisations innovantes des micro-organismes en agriculture. 26

- Firmes développant des produits à base de micro-organismes pour l'agriculture 27

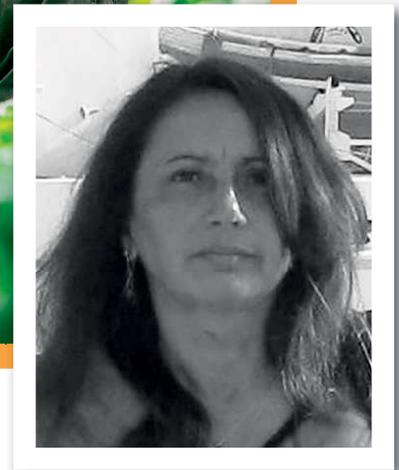
- EMRO Japan 28

RECETTE

Smoothie probiotique aux EM 29

TÉMOIGNAGE - UN MOT DE CONCLUSION 30

BULLETIN D'ADHÉSION 31



LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Notre revue reprend son format magazine. Si le poster central au format tabloïd a été bien apprécié, nos abonnés semblent préférer le format habituel, plus solide.

Ce nouveau numéro fait la part belle aux alternatives aux produits phytosanitaires qui sont en grande partie responsables de la sixième extinction massive de la biodiversité. De nombreuses entreprises développent des produits à base de micro-organismes qui existent naturellement dans notre environnement. En s'inspirant de la nature, l'homme travaille maintenant avec elle. Il ne s'agit plus de dominer la nature mais de coopérer avec elle.

C'est l'idée que souhaite répandre dans notre société l'ENA53, la nouvelle École des Naturalistes d'Aquitaine, une école pour apprendre, en acquérant des bases scientifiques, comment nous interagissons avec la nature, sensibiliser à la protection de notre environnement, comprendre les menaces (pollution, fragmentation des habitats, espèces invasives) qui pèsent sur lui et découvrir comment agir pour le préserver.

Vous trouverez aussi dans ce nouveau numéro un article issu du site EMRO-Japan sur une ferme de café au Costa Rica qui utilise les EM depuis longtemps, une recette de smoothie aux EM, un guide de l'EDD, ...

**Prélevons notre environnement !
Merci de nous soutenir et bonne lecture à tous !**

Jocelyne DELHEZ