

# Le bokashi

est une alternative au compostage des déchets de cuisine adaptée à la ville, idéale pour...

**RÉDUIRE DE 30% LE VOLUME DE SA POUBELLE**

## NI ODEUR NI MOUCHETTE

car les déchets ne se décomposent pas mais fermentent (grâce à l'activateur)\* dans un seau hermétique.

## ÉCOLOGIQUE & ÉCONOMIQUE

Au lieu d'acheter les seaux bokashi du commerce, vous pouvez réemployer des seaux alimentaires.

## VOUS AVEZ LE TEMPS !

Pas besoin de vider votre seau toutes les semaines. Vos déchets fermentés sont stables et ne se dégradent pas.

## PEU ENCOMBRANT

Les aliments sont tassés dans des seaux de 5L.



Pour commencer il vous suffit de 2 seaux et d'un bocal d'activateur\*

