AGRITON INFOMAGAZINE

info EM BIOME 2.0

AGRITON

Micro-organismes Efficaces pour le sol, les plantes, les animaux et les hommes

FESTICUP NE SE PASSE PLUS DE WIPE & CLEAN

LE WIPE & CLEAN S'INVITE À L'ÉCOLE

EM® DRINK *mocktail*

LA VILLA SHAMENGO À BORDEAUX, PARTENAIRE D'EM AGRITON

Sommaire

p 6-11 WIPE & CLEAN

L'école 'Het reuzenhuis' prend soin de la planète grâce au Wipe & Clean.

Le Wipe & Clean devient 'CUP-CLEANER' pour les gobelets reutilisables.

Parce que nous aimons la nature & les animaux.

p 12-13 EQUIBIOME®

Equibiome préserve les chevaux et leur environnement.

p 14-15 EM® DRINK

EM® Drink, est une boisson fermentée 100% naturelle.

p 16-19 MICROFERM

La technologie innovante des Micro-organismes Efficaces introduite dans les vignobles Français.

Villa Shamengo, un lieu où l'avenir devient visible.

p 20-21 AQUABIOME

Comment obtenir un étang sain et écologique.

p 22-25 BOKASHI

Un potager pour que les enfants apprivoisent la nature.

Vous avez de l'or dans votre poubelle!

p 26 EMX-GOLD®

L'EM-X Gold se présente à vous.

Bienvenue

Bienvenue dans le monde merveilleux des Micro-organismes Efficaces, aussi appelés EM®. Ces micro-organismes ne sont pas à craindre, au contraire, ils fournissent la vitalité.

Comment ? On vous dit tout dans ce numéro, grâce aux témoignages de nos utilisateurs français, belges, ou encore néerlandais. Vous pourrez ainsi découvrir comment notre nouvelle boisson EM® Drink a vu le jour, et quels en sont ses avantages. Vous en apprendrez aussi sur les différentes utilisations de la gamme Equibiome en France. Nous vous expliquerons également comment utiliser le seau à Bokashi, et lèverons le mystère sur la gamme Aquabiome dans les étangs, sur le projet Shamengo à Bordeaux, ou encore sur le pouvoir de la Céramique EM® sur l'eau du robinet. En bref, un panel d'initiatives et d'expériences avec les EM®.

Les EM® contribuent à nous maintenir en bonne santé, à revitaliser l'environnement qui nous entoure, et à protéger notre planète. Un futur pour nous et nos enfants, c'est notre engagement ! Prêt à nous suivre ?

La team d' EM Agriton

AGRITON

Sources

Responsable de l'édition
Agriton BVBA, Nieuwkerkestraat 19, 8957 Mesen
+32 57 366 163, info@agriton.be, www.agriton.be

Ont contribué à ce numéro
Simone Vos, Ann Depoortere, Nele De Bevere, Ann Lust
Agathe Wauters, Jürgen Degraeve, Emmanuel Chevillotte

Editeurs
Jürgen Degraeve

Photos
Shutterstock, EMRO Japan

Directeur artistique et design
Mieke De Bevere

Ce document et son contenu vous sont communiqués pour information. Les données techniques restent sujettes à d'éventuelles modifications. Nous faisons évidemment au mieux pour éliminer les potentielles erreurs, mais EM Agriton n'est pas responsables des erreurs présentes dans les articles transmis.

Découvrez aussi ...
EM Magazine, magazine semestriel de l'association EM Belgium. Cet organisme à but non lucratif encourage l'utilisation de micro-organismes efficaces dans divers domaines, en diffusant des informations et en organisant des événements.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.embelgium.org

Introduction

EM®, les Micro-organismes Efficaces

Les Micro-organismes Efficaces ont été inventés par **Teruo Higa**, un ingénieur agronome japonais, il y a plus de 30 ans maintenant.
L'immense intérêt du procédé est d'avoir réussi à faire cohabiter un mélange très complet de familles de **bactéries ayant chacune des fonctions particulières**.
Le résultat de cette **solution unique** est un procédé qui permet d'améliorer les processus de vie en toutes circonstances.

L'organisation mondiale **EMRO**, pour 'EM Research Organization', **www.emrojapan.com**, présente les acteurs de chaque pays, en termes de production et de distribution.

La production des Micro-organismes Efficaces de Teruo Higa est réalisée dans des centres de production agréés, on en compte actuellement 4 en Europe. Chaque lot est vérifié 3 fois par un laboratoire spécialisé avant d'être accepté.

Chaque pays a un distributeur officiel qui a en charge l'organisation de la vente des Micro-organismes Efficaces de Teruo Higa.

Pour la France, la Belgique et le Luxembourg, il s'agit de EM Agriton
www.agriton.fr - www.agriton.be

Sur les produits officiels doit figurer le logo suivant :

AUTHORIZED DISTRIBUTOR

Technologie EM®

AVANTAGES

LE PRINCIPE DE DOMINANCE

Dans le monde micro-organismes, il existe plusieurs groupes : un petit groupe de dominants positifs (efficaces), un petit groupe (équivalent au premier) de dominant négatifs (pathogènes), et enfin un grand groupe d'opportunistes (90%).

Une lutte pour le pouvoir a lieu en continu entre les positifs et les pathogènes. Les opportunistes suivent et imitent le dominant majoritaire.

Lorsque les micro-organismes efficaces prédominent, ils exercent leur influence positive et peuvent inhiber le développement des pathogènes aussi bien dans le sol, que dans l'air ou dans l'eau.

Ce processus profite ainsi aux plantes, et donc à la santé des animaux et des hommes.

Utiliser régulièrement les EM® pour nettoyer ou cultiver permet donc d'augmenter le nombre de micro-organismes positifs, et de créer un environnement sain.

TOUT SAVOIR DE LA FERMENTATION !

La fermentation est une technique de transformation des matières organiques(maïs, herbe coupée, aliment...), dans des conditions pauvres en oxygène, au moyen de micro-organismes.

Les glucides (glucose, amidon) sont transformés en alcool ou en acides et forment un conservateur naturel. Autrefois, la fermentation était utilisée pour conserver la nourriture car il n'y avait pas de réfrigérateur et la pasteurisation n'existait pas encore.

La matière organique fermentée est riche en substances nutritives qui participent à l'équilibre et à la vitalité du sol, des plantes et des animaux. En outre, les micro-organismes produisent de nombreuses substances métaboliques pendant la fermentation comme les acides organiques, les alcools, les antioxydants, les vitamines ... chacun avec un effet bénéfique.

Le saviez-vous ?
La fermentation produite par les EM® est un processus de maturation. Il ne faut pas la confondre avec le processus de pourriture, ni avec le processus d'oxydation.

L'ECOLE 'HET REUZENHUIS' PREND SOIN DE LA PLANÈTE GRÂCE AU WIPE & CLEAN

L'école 'Het Reuzenhuis' du groupe Freinet, prend soin de la planète en nettoyant avec le Wipe & Clean.

'Le Wipe & Clean s'inscrit parfaitement dans notre projet 'Le Grand Plan'', déclare Annick, directrice de l'école Freinet. Le développement durable est une préoccupation importante de l'école depuis sa fondation. En 2008, nous avons participé, en tant qu'école pilote, à un projet gouvernemental visant à élaborer une vision du développement durable pour les écoles primaires. Nous avons également reçu le label MOS (attribué par le ministère de l'éducation belge aux écoles qui prennent des mesures écologiques) à plusieurs reprises, reconnaissant ainsi les choix durables que nous faisons et que nous mettons en place à travers différentes activités éducatives par exemple.

L'environnement scolaire est vert avec un parc animalier, des jardins potagers ou encore une mini déchetterie. Nous participons également à des campagnes telles que 'La journée des gros pulls' (une journée nationale, pendant l'hiver, où la température du chauffage centrale est diminuée), ou encore à des journées de ramassage des déchets dans la ville de Tielt. En 2011, nous avons organisé 'Les semaines Max' pour la première fois, où nous nous sommes concentrés sur les solutions pour prendre soin de la planète, pendant quatre semaines.

'Nous utilisons le Wipe & Clean depuis 5 ans maintenant, nous précise Nouch, qui se charge de l'entretien en plus de coordonner la cantine et de son rôle d'agent de sécurité pour les passages piétons. Je l'utilise pour tout : les fenêtres, les portes, le mobilier scolaire, les toilettes, et les éviers. C'est également le Wipe & Clean que nous utilisons pour le nettoyage des coupoles en plastique de la cour de récréation, qui a lieu quelques fois par an ; ainsi que dans notre grande machine de nettoyage.'

wipe & clean

L'école Freinet Het Reuzenhuis est une école où les parents sont très actifs. Plusieurs ateliers de nettoyage sont organisés chaque année, où ils nettoient les classes des enfants le weekend. 'Ce nettoyage se fait aussi grâce au Wipe & Clean, précise Nouch. Dans chaque classe, il y a une bouteille de Wipe & Clean que je remplis régulièrement.'

Dans chaque classe, il y a une bouteille de Wipe & Clean que je remplis régulièrement !

Les EM® ne sont pas présents que dans le nettoyage de l'école. En effet, un ancien parent d'élève m'a confié 'Nous avions trop de Bokashi à la maison, nous l'avons donc apporté ici avant de semer les tournesols, et c'est réussi, ils sont très beaux !'

Vous trouvez plus d'info sur l'école Freinet Het Reuzenhuis sur www.hetreuzenhuis.be.

S'utilise en dilution de 1 à 10%. Convient à toutes les surfaces.

LE WIPE & CLEAN DEVIENT ‘CUP-CLEANER’ POUR NETTOYER LES GOBELETS *réutilisables*

Depuis le début du mois de septembre, Festicup a ajouté le Wipe & Clean à sa gamme.
Festicup est une entreprise créée récemment, qui offre une gamme de gobelets incassables et réutilisables. Ces gobelets écologiques, destinés aux festivals et autres événements, se distinguent difficilement des verres ordinaires. L’entreprise combat donc les gobelets jetables classiques en plastique, en proposant des solutions durables ! Lorsque les événements sont terminés, et que les gobelets reviennent sales, il faut procéder au nettoyage. Festicup utilisait encore un détergent classique il y a peu, mais a trouvé dans le Wipe & Clean, une solution durable pour le nettoyage. Lors de la commande, la société belge laisse le choix au client de nettoyer lui-même les gobelets, ou de confier ce nettoyage à Festicup. ‘Si le client choisit de s’occuper du nettoyage, nous lui imposons l’utilisation du Wipe & Clean. Pourquoi ? Parce que nous sommes convaincus que le produit offre de meilleures garanties en termes de propreté et d’hygiène, qu’un détergent classique. Nous recommandons également le produit, indépendamment de toute location ou vente de nos gobelets. La plupart de nos clients acceptent cette offre et apprennent à utiliser ce produit 100% naturel’, explique Jozef Plevoets, directeur de Festicup.

Si le client choisit de s’occuper du nettoyage, nous lui imposons l’utilisation du Wipe & Clean. Nous sommes convaincus que le produit offre de meilleures garanties en termes de propreté et d’hygiène, qu’un détergent classique.’

Festicup propose également à ses clients la location d’un lave-vaisselle mobile, permettant de nettoyer automatiquement les gobelets pendant les événements. Le nettoyage se fait, ici encore, à l’aide du Wipe & Clean.

‘Le deuxième rinçage des verres ou des gobelets réutilisables n’est plus nécessaire’

ALLESREINIGER NETTOIE-TOUT 100% NATURAL BASED ON EFFECTIVE MICRO-ORGANISMS EM ALL PURPOSE CLEANER REINIGT ALLES
wipe & clean cup-cleaner

En dehors des événements, le Wipe & Clean peut également être utilisé dans les établissements de restauration. ‘Les clients sont surpris quand je leur dis de changer l’eau de rinçage moins souvent. En effet, le deuxième rinçage des verres ou des gobelets réutilisables n’est plus nécessaire, puisque le Cup-Cleaner (nom utilisé pour le Wipe & Clean) ne laisse ni odeur ni goût. Il est donc possible d’éliminer une étape dans le processus de nettoyage.

Starter de l’année 2018

Festicup a été élue ‘Starter de l’année 2018’, par Unizo, une organisation belge qui soutient les entrepreneurs), il y a quelques mois.

En plus de l’attention portée à l’aspect innovant et durable des gobelets réutilisables, l’utilisation a également suscité de l’intérêt. ‘En apprenant qu’un événement comme le Festival de Gand, utilisait également ce produit pour le nettoyage, nous avons décidé de le tester et de le vendre à nos clients afin qu’ils puissent nettoyer eux-mêmes les gobelets loués ou vendus. Ils peuvent donc économiser des frais, ce qui représente un véritable avantage.’, explique Jozef.

festicup® reusable drinkware

Valeur ajoutée pour Festicup

Le fait que Festicup ait choisi d’utiliser des produits de nettoyage 100% naturels n’a rien de surprenant. En effet, l’entreprise est soucieuse d’améliorer l’environnement dans lequel elle se trouve, durablement.

‘L’aspect écologique, actuellement au cœur des attentions, fait que le Wipe & Clean correspond parfaitement aux valeurs fondamentales de Festicup. Je suis convaincu que c’est une véritable valeur ajoutée pour le lave-vaisselle qui fonctionne déjà très bien. Pour moi, cette combinaison a largement contribué à la nomination que j’ai reçue récemment’, conclut le responsable.

Les gobelets réutilisables peuvent être nettoyés pendant l’événement grâce au lave-vaisselle mobile et au Wipe & Clean utilisé dedans.

PARCE QUE NOUS AIMONS 'la nature & les animaux'

Wipe & Clean, s'impose petit à petit dans le monde des animaux domestiques, notamment celui des chiens. Les Micro-organismes Efficaces permettent alors de préserver la santé de nos animaux, en créant un environnement sain. Par exemple, lavez votre chien avec une dilution de Wipe & Clean, ou pulvérisez le Wipe & Clean sur son poil après une balade sous la pluie. Vous pouvez également pulvériser le Wipe & Clean dans la niche pour en réduire voire en supprimer l'odeur. La résonance positive des tubes de Céramique EM® fournit également de très bons résultats avec de l'eau. Vous pouvez placer les tubes dans la gamelle d'eau ou encore en collier.

Grâce au Wipe & Clean, la peau des chiens est préservée.

TÉMOIGNAGE de Anita, Doggiedouche, Overijse (Belgique).
'J'ai découvert les EM® grâce à Tao, mon chien, qui souffre d'épilepsie et ne peut pas être traité avec des produits chimiques pour éliminer les tiques. Je lui ai créé un collier avec des tubes de Céramique EM®. Le nombre de tiques a largement diminué, j'étais très satisfaite, et j'ai décidé d'en proposer à mes clients. J'utilise également quelques tubes dans ma machine à laver, ils désodorisent, et permettent d'utiliser moins de lessive. Pour le nettoyage, j'utilise le Wipe & Clean : le sol, les fenêtres, le bassin pour les chiens, les toilettes, la cuisine ; tout y passe. Mon environnement reste propre, les odeurs désagréables disparaissent et ne reviennent pas.

Chez Doggiedouche, je recommande le Wipe & Clean pour laver les chiens ayant des problèmes de peau, ou d'odeur.'

Plus d'informations sur www.doggiedouche.be

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUITS NATURELS POUR RESPECTER LES ANIMAUX ET LA NATURE

TÉMOIGNAGE de Annelies Paqué, 4Anim-all, Olsen (Belgique)
'J'ai lancé mon entreprise 4Anim-all en 2018, en partant de ma passion pour les animaux et la nature. J'ai toujours voulu travailler avec des animaux. J'ai suivi diverses formations dans ce domaine, notamment en tant que toiletteuse, gérante de pension, acupression, moniteur pour chiens, professeur de yoga, ainsi que d'autres formations plus courtes. Le respect de la nature était pour moi une évidence, c'est pourquoi j'ai décidé de travailler avec des produits les plus naturels possible. Le salon de toilettage pour les grands chiens est totalement écologique. Comment cela se traduit dans notre travail ?

Nous utilisons le Wipe & Clean (version basilique sacré) pour nettoyer les brosses et autres matériaux utilisés, la table de toilettage, le sol, ou encore en remplacement de l'assouplissant pour le nettoyage des serviettes. Nous voulions aller encore plus loin et l'utilisons désormais pour laver les chiens. Le Wipe & Clean a complétement remplacé le shampoing dans notre salon de toilettage. Grâce à cela, la couche de sébum couvrant la peau du chien n'est pas affectée et son pH reste équilibré. Nous n'utilisons plus de parabens ou de parfums de synthèse et le chien garde une odeur fraîche longtemps. Ce sont les bonnes bactéries présentes dans le Wipe & Clean qui prennent la place, empêchant les pathogènes de s'installer (ces dernières causent l'odeur typique du chien). Nous soignons régulièrement des chiens possédant une peau très sensible ou présentant un problème spécifique. Le Wipe & Clean n'est pas seulement bon pour l'environnement, il l'est aussi pour nos animaux !

Depuis peu, j'ai commencé à faire des colliers naturels anti-tiques, grâce aux tubes de Céramique EM®. Les tiques sont moins attirées par le chien ou le chat en question ; le système immunitaire de ces derniers est également amélioré.
Je commercialise à la fois le Wipe & Clean et le Syn-Vital (son de blé fermenté, pré- et probiotique, pour les animaux).'

Plus d'informations sur www.4anim-all.be

Parce que nous aimons la nature et les animaux.

Nous nettoyons le salon, le matériel, et même les chiens avec le Wipe & Clean.

EQUIBIOME

PRÉSERVE LES *chevaux* ET LEUR *environnement*

Depuis quelques temps, nous assistons à une prise de conscience du traitement des lieux de vie des chevaux.

Les enjeux sont en effet importants, autant en termes de bien-être animal que d'impact écologique des écuries sur leur environnement.

L'Eco-Box, c'est quoi ?

L'Eco-Box consiste à faire fermenter la matière organique dans le box, pendant au moins 10 semaines, et jusqu'à ce que la hauteur du matelas devienne un facteur limitant.

Nécessaire :
750 g de Vulkamin - 2 fois / semaine
+ 75 ml de Microferm + 1,5 l d'eau - 3 fois /semaine

Résultats :
› Réduction des émanations d'ammoniac
› Réduction du nombre de mouches
› Gain de temps
› Economie de paille sur le long terme
› Création d'un amendement parfait pour vos pâtures

La gamme Equibiome offre des solutions innovantes qui permettent de remédier aux problématiques connues.
Ainsi, les Micro-organismes Efficaces permettent de traiter les box, les paddocks ou encore les pâtures, mais la gamme comprend également des solutions pour des problématiques liées à la santé de votre cheval.

En France, plusieurs centres équestres renommés ont opté pour des écuries plus saines grâce à l'utilisation de Micro-organismes Efficaces.

LES ECURIES DE LA FINCA (Bouches-du-Rhône)
Karine Ranieri a métamorphosé les lieux depuis qu'elle est devenue propriétaire. Les box sont désormais entretenus de façon plus saine grâce aux Eco-Box. Le temps économisé grâce à la mise en place de cette technique permet à la responsable de se consacrer davantage aux chevaux. D'autre part, les paddocks ont été agrandis et une régénération des sols a été lancée. Le hersage en surface, couplé à la pulvérisation de Microferm a notamment permis d'aérer le sol et de le coloniser par les EM®, pour retrouver une pousse d'herbe qualitative.

LES ECURIES DE L'Ô (Morbihan) – Témoignage de Vincent le Hay
'La litière de nos box se compose de copeaux de bois et de lin. Nous utilisons la technique de l'Eco-Box. Nous retirons simplement les crottins régulièrement, rajoutons un peu de copeaux si nécessaire mais on laisse le reste de la litière pour créer un matelas. Nous gagnons beaucoup de temps, de confort de travail et l'environnement global des box est plus sain. Les EM®, présents dans le Microferm, que nous pulvérisons, entrent en compétition avec les micro-organismes pathogènes présents dans la litière et le fumier. Auparavant, nous travaillions sur paille ; le procédé était tout aussi efficace, nous n'avions même pas à retirer les crottins, simplement à traiter puis repailler. L'économie de paille réalisée était de 25 à 30 % environ. La stabulation des poneys est d'ailleurs toujours sur paille, et n'a pas été curée depuis plus d'un an !'.

LES ÉCURIES DU SOLEIL (Var)
Dans des sous-bois constitués de chênes, les chevaux vivent dans de grands paddocks de plus de 3 000 m². Le manque d'eau une bonne partie de l'année limite la minéralisation, donc la libération de nutriments pour les plantes. La fermentation des crottins grâce aux EM®, pour enrichir les sols des paddocks a donc trouvé sa place. Le gain de temps est important. Le ramassage manuel des crottins a été remplacé par un hersage superficiel, couplé à la pulvérisation de Microferm.

LE CENTRE HIPPOSEA (Calvados)
Dans ce centre de remise en forme et de balnéothérapie. On y retrouve des chevaux aux pathologies diverses, des chevaux en fin de vie, en soins palliatifs. Sylvie Horlaville utilise des techniques alternatives, naturelles. Son centre est un véritable lieu d'expérimentation, où se mêlent le shiatsu équin, la musique, la balnéothérapie, l'argilothérapie, ou encore les hydromassages.

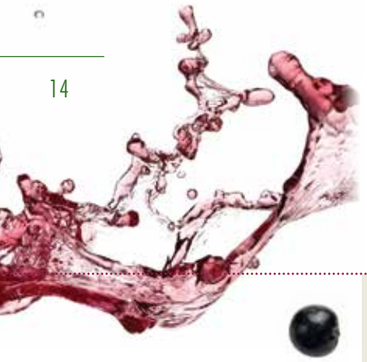
TÉMOIGNAGE de Sylvie Horlaville
'J'ai commencé à utiliser le Proferm pour certains chevaux. Au vu des résultats, l'ensemble des chevaux en bénéficient désormais toute l'année. C'est extrêmement positif, que les chevaux soient en fin de vie, en soins palliatifs ou présentant des problématiques particulières. Le dernier cas pour lequel j'ai particulièrement apprécié les résultats du Proferm, concerne un cheval atteint du syndrome métabolique équin, qui est un trouble du métabolisme du cheval.' Satisfaite du Proferm, Horlaville a mis en place le traitement des box. Aucun problème pulmonaire n'a depuis été constaté sur les chevaux. La prochaine étape sera d'utiliser les EM® dans le bassin de nage.

EM® DRINK

FERMENTED MICROBIAL SYRUP

100% NATURAL BASED ON EFFECTIVE MICRO-ORGANISMS EM

EM® DRINK EST UNE BOISSON *fermentée* 100% *naturelle*



L'EM® Drink est le résultat du mariage entre les baies d'aronia et les EM®, grâce à la fermentation.

EM Agriton a développé des produits pour le sol, les plantes, les animaux ou encore le nettoyage. Voilà, enfin, une boisson probiotique EM® : L'EM® Drink ! La baie d'aronia est cultivée et récoltée en Belgique, chez EM Agriton. Le sol est enrichi par les épandages de Bokashi. Le sol et les arbustes d'aronia sont entretenus grâce aux pulvérisations régulières de Microferm. Cette production permet de mettre en avant le cycle vertueux au coeur de la gamme EM Agriton, où la matière organique sert de nourriture au sol, qui permet le bon développement des plantes, au profit des baies, et donc des hommes qui les consomment.

Composition

EM® Drink contient des bactéries lactiques vivantes et actives qui contribuent à maintenir la flore intestinale en bonne santé. Le jus d'aronia biologique est également très intéressant. En effet, les baies d'aronia sont connues pour leur richesse en vitamines C et K, et en anti-oxydants. Grâce à cette combinaison, il nous est possible de renforcer notre flore intestinale, et donc tout notre corps.

EM® DRINK *mocktail*

Ingrédients:
20 cL EM® Drink, 10 cL sirop de fleurs de sureau, de l'eau gazeuse, des feuilles de menthe fraîche et du thym.

Comment procéder ?

- Verser la boisson EM® Drink dans un verre à cocktail avec trois glaçons.
- Ajouter le sirop de sureau et remplir le verre avec de l'eau gazeuse.
- Décorer avec les feuilles de menthe fraîche et le thym.

ARONIA
Cultivées grâce au Bokashi et aux EM®

EM®

BAIE D'ARONIA
Contient beaucoup de vitamines, de minéreaux, de fibres

La vitamine K pour les os

L'acide folique pour l'immunité

BOISSON PROBIOTIQUE
fermentée par les EM®

Retrouvez l'équilibre !

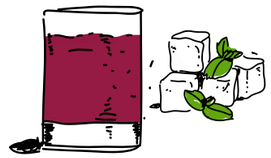
L'EM® Drink est une boisson fraîchement sucrée et acidulée qui peut être dégustée quotidiennement. Pensez-y tous les matins, renforcez votre flore pour toute la journée, particulièrement lorsque vous souffrez de perturbations intestinales ou après un traitement antibiotique. Le secret de l'efficacité de l'EM® Drink repose sur les vertus des baies d'aronia, combinées à celles de la fermentation. Cette dernière permet d'obtenir différents métabolites comme des enzymes, des vitamines, ou encore des antioxydants. L'assimilation de ces substances permet de renforcer la résistance naturelle de notre corps.

Buvez pour votre santé, avec EM® Drink !

Comment boire

L'EM® DRINK ?

L'EM® Drink se dilue facilement dans l'eau, l'eau gazeuse, ou toute autre boisson. Vous pouvez compter 1 dose d'EM® Drink pour 5 doses de diluant, ou adapter cette dilution selon vos goûts. Vous pouvez également consommer l'EM® Drink en l'ajoutant à vos cocktails sans alcool, en le combinant avec toutes sortes de jus.

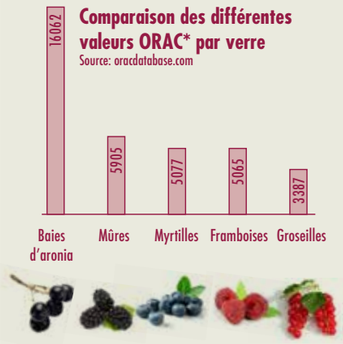


'Aronia melanocarpa Nero' est très riche en vitamines et en oligo-éléments comme les vitamines K et C, l'acide folique et le manganèse.

L'arbuste a été découvert au début du 20e siècle. Les baies d'aronia et le jus d'aronia contiennent l'une des valeurs ORAC* les plus élevées de tous les fruits et jus européens.

*ORAC = Oxygen Radical Absorbance Capacity

Comparaison des différentes valeurs ORAC* par verre
Source: oracdatabase.com



LA TECHNOLOGIE INNOVANTE DES *micro-organismes efficaces* INTRODUITE DANS LES VIGNOBLES FRANÇAIS

Renforcer la résistance naturelle de la vigne est une priorité, c'est pourquoi l'utilisation des Micro-organismes Efficaces est évidente.

L'utilisation des EM® dans les vignobles est déjà démocratisée en Belgique, elle garantit une production de haute qualité. La viticulture française intègre peu à peu cette technologie.

Un viticulteur du sud de la France raconte : 'J'ai fait un test à l'aveugle sur la qualité et le goût de différents vins. L'un d'eux s'est immédiatement démarqué, il venait d'un vignoble belge. Après vérification il s'est avéré que ce domaine cultivait à l'aide des EM®'.
Dans plusieurs régions comme le Bordelais, le Gers, le Vaucluse, la Champagne ou encore la Bourgogne, des viticulteurs se lancent dans l'utilisation des EM® et attendent la mise en bouteille de leur première cuvée EM® en 2019.

Ce qui rend la technologie EM® si intéressante, c'est que son utilisation peut être adaptée à chaque situation selon un conseil personnalisé.
Dans le contexte de transition écologique actuel, il est possible de réduire voire de supprimer une partie des traitements conventionnels, en optant pour une méthode de culture plus naturelle. Par exemple, avec les EM®, c'est le principe de dominance qui est mis en avant pour la lutte contre les moisissures. Une fois sur les feuilles, les EM® ne laissent pas la place aux pathogènes pour s'installer et se développer. On peut donc limiter les apports en fongicides. Un programme de transition dure trois ans, et les traitements peuvent être réduits dès la première année, entraînant également une baisse des charges.

'Après un test à l'aveugle sur la qualité et le goût des différents vins. L'un d'eux s'est immédiatement démarqué !'

Pour le domaine de Villa Dria dans le Gers, produisant sous Indication Géographique Protégée Côtes de Gascogne, la protection de l'environnement est une priorité.
Grâce aux efforts de Jean-Pierre Drieux, vigneron et gérant de l'exploitation, les 74 hectares de vignes portent le label français 'Haute Valeur Environnementale' (HVE), et les autres cultures de la propriété sont certifiées Agriculture Biologique. Un rang sur deux est enherbé pour préserver la biodiversité.
Renforcer la résistance naturelle de la vigne est une priorité pour Jean-Pierre Drieux. C'est donc naturellement que les Micro-organismes Efficaces ont trouvé leur place dans le vignoble. Le vigneron active donc désormais lui-même l'EM-1® (solution mère) pour traiter l'ensemble de ses vignes à l'EM-A.

'**Le Domaine de Marie**' au cœur du Lubéron, est un autre vignoble de qualité, rattaché à l'hôtel d'un luxe très discret, la Bastide de Marie. Quatre terroirs y sont soigneusement cultivés, représentant un total de 23 hectares. Les microclimats, la diversité des sols et leur exposition au couchant sont des éléments déterminants.

Arnaud Bressy a décidé d'appliquer à la lettre la méthode préconisée sur ses parcelles les plus difficiles. Il apporte donc le Microferm, le Previsan S, qui forme une couche protectrice sur les feuilles et la poudre EM® Super Cera C, source de silice et améliorant la résistance des plantes. Le produit Wipe & Clean est également utilisé pour nettoyer les chais.

VILLA SHAMENGO, UN LIEU OÙ L’AVENIR DEVIENT VISIBLE

PHOTOGRAPHE
Catherine Berthillier

Pendant plus de vingt ans, j’ai sillonné la planète, caméra à l’épaule, pour tourner des reportages sur les dysfonctionnements de notre société, dans des conditions parfois périlleuses. En 2011, je me suis demandé : “Tout cela a-t-il un sens?”

Vivre sa vie comme un rêve

C’est alors qu’est née la plateforme Shamengo. Son objectif ? Mettre en images des portraits d’entrepreneurs innovants - que nous avons baptisés ‘pionniers Shamengo’ - aux quatre coins de la planète, et les sortir de l’anonymat pour faire connaître leurs solutions géniales et audacieuses.

Ce rêve individuel est rapidement devenu une aventure collective. De nombreux citoyens dans le monde se sont reconnus dans les quatre valeurs socles de Shamengo : prendre soin de soi, créer dans l’éthique, préserver la planète et s’engager pour les autres. Nous savons tous au fond de nous, qu’il est temps de se mettre en mouvement et d’agir pour la planète et la société. Je suis très heureuse de constater que Shamengo fédère aujourd’hui plus de 10 000 membres.

La villa Shamengo : de l’utopie à un projet concret

A l’heure de l’urgence climatique, il est indispensable de savoir comment on vivra en ville à horizon 2050, et surtout comment trouver des solutions viables. C’est ainsi qu’est né le concept de la Villa Shamengo.

Cette maison-école-laboratoire est un lieu inédit où l’on expérimentera ‘in vivo’ , le meilleur de l’innovation verte, sociale et digitale.

Ouvert au grand public, cette première mondiale, accueillie par la ville de Bordeaux, permettra de découvrir, tester et explorer des produits et des solutions originales dans les domaines de l’éco-conception/construction, de la gestion des déchets, de la gestion de l’eau, de l’agriculture durable, de l’internet des objets… Lieu de vie, d’apprentissage et d’expérimentation, la Villa Shamengo bénéficie du soutien d’acteurs institutionnels et économiques de premier plan, ainsi que la mobilisation sans précédent des membres de la communauté Shamengo en France, en Europe et dans le monde entier.

Concrètement, la construction du bâtiment éco-conçu se fera au travers d’un chantier participatif d’une durée d’un an.

La Villa Shamengo entend ainsi incarner le nouveau paradigme de son siècle, au service d’une société plus verte, plus sociale et mieux connectée. Si nous arrivons à faire la preuve du concept à Bordeaux, la prochaine étape sera d’essaimer le modèle de la Villa Shamengo dans d’autres villes en France ou à l’international sous la forme d’une franchise sociale.

Les 4 valeurs socles de Shamengo :
- Prendre soin de soi
- Créer dans l’éthique
- Préserver la planète
- S’engager pour les autres

Cette maison-école-laboratoire est un lieu inédit où l’on expérimentera ‘in vivo’, le meilleur de l’innovation verte, sociale et digitale.

EM Agriton, pionnier et partenaire de choix de la Villa Shamengo

Ma rencontre avec Emmanuel Chevillotte et Jürgen Degraeve est venue alimenter mes émerveillements ! La technologie des Micro-organismes Efficaces bénéfiques à la santé des plantes, des animaux mais aussi des hommes, offre un très grand nombre de possibilités. La Villa Shamengo permettra une mise en pratique et en lumière de ce vaste champ d’applications. Les EM® seront par exemple utilisés pour nettoyer les vitres, cultiver les plantes aromatiques du potager, maintenir une eau claire dans les bassins d’aquaponie, diffuser des ondes relaxantes dans le dojo pour la pratique du yoga ou de la méditation, mais aussi produire un Bokashi d’excellente qualité, entretenir le bâtiment et conserver une atmosphère propre et saine au sein de celui-ci. En d’autres termes, cette solution 100% naturelle contribuera au nouvel art de vivre donc la Villa Shamengo sera l’étendard.

COMMENT OBTENIR UN ÉTANG *sain et écologique*

Entretenir votre étang est inévitable pour que celui-ci reste en bon état. En effet, il est primordial de conserver une eau de bonne qualité, d'un point de vue chimique, mais également et surtout, d'un point de vue microbiologique. Les plantes aquatiques et les poissons pourront ainsi trouver leur place dans le système et créer un équilibre biologique dans leur environnement.

Les EM® peuvent être utilisés pour éviter le phénomène d'eutrophisation (accumulation de nutriments), et les conséquences qui en découlent (accumulation de vase, prolifération des algues, mortalité des poissons, dégagement de mauvaises odeurs, etc.).

En apportant chaque année le Microferm, vous enrichissez votre étang d'une flore microbienne saine.

source photo: Gostar.be

Le Microferm s'inscrit parfaitement dans l'écosophie*

Témoignage de Karen Rozendael
De Watertuinen (Brugge)

*écosophie: contraction des termes écologie et philosophie

(R)établir un équilibre biologique, la clé du succès pour votre étang !

Dans un étang, on retrouve énormément de matière organique (déjections des poissons, résidus d'algues, feuilles d'arbres, etc). Lorsque l'étang est pauvre en micro-organismes, les produits intermédiaires de la décomposition, tels que l'ammoniac et les nitrites sont convertis lentement. Ces substances sont néfastes pour la santé des poissons, il est donc important que leurs présences et leurs concentrations soient les plus faibles possible. En ajoutant du Microferm chaque année, vous ajoutez une flore microbienne saine dans le bassin. L'ammoniac et les nitrites seront neutralisés plus rapidement et les nitrates (produits finaux) apparaîtront comme une source d'éléments nutritifs, idéale pour les plantes aquatiques.

Problème d'envasement ?

La vase est le résultat du dépôt et de l'accumulation des particules solides présentes dans l'eau au fond de l'étang. Lorsque la quantité de vase est trop importante, on constate le dégagement de substances toxiques pour les poissons comme le méthane ou l'ammoniac.

Pour éviter l'accumulation de vase dans l'étang, ou en réduire la quantité si l'envasement est déjà important, vous pouvez utiliser les EM® Bokashi Balls. Ces boules fermentées, apportent une grande quantité de micro-organismes dans l'eau, et plus précisément, au fond de l'étang, en plein cœur de la couche de vase. Les boules vont alors se dissoudre lentement en consommant la vase, en en réduisant considérablement la quantité.

Et pour les algues ?

Les algues se développent lorsque la concentration en nutriments dans l'eau est forte (azote, phosphore, etc). Si elles se développent en trop grande quantité, la quantité d'oxygène dans l'eau baisse considérablement, avec un impact direct sur la santé des poissons présents dans l'étang. L'EM® Photo+ est une solution de micro-organismes phototrophes spécifiques. Ces derniers consomment une grande quantité de nutriments, dont le phosphate, le nitrite, ou encore l'ammonium, entrant ainsi en compétition avec les algues. Les algues ne sont donc pas tuées, mais sans nourriture, leur développement est limité durablement.

ASTUCE : Pour une invasion d'algues en surface, vous pouvez également utiliser le Bokashi Démarreur. Facile à épandre manuellement, il inhibera la croissance et le développement de ces algues.

AQUABIOME

Un surplus de vase ?

Éliminez-le grâce aux EM® Bokashi Balls, une fois au fond, elles libèrent dans la vase des micro-organismes qui la dégraderont.

Un potager POUR QUE LES ENFANTS APPRIVOISENT la nature

Un potager à l'école.
Les fruits et légumes jouent un rôle très important dans une alimentation saine pour les enfants comme pour les adultes. En Belgique, est instauré le 'moment des fruits & légumes', les enfants doivent remplacer leur goûter classique par un fruit. Ils apprennent à reconnaître les différentes sortes ; c'est un moment parfait pour les initier à l'écologie.

Les restes sont récupérés, mais que faire avec ? C'est là que le seau à Bokashi intervient. Il peut être stocké dans la classe ou dans le couloir, et rempli avec les restes de nourriture. Facile à mettre en place, sans odeurs, ni mouches, il permet de créer un moment d'apprentissage autour de la fermentation, il y a tant à apprendre !
Les seaux à Bokashi sont vendus par deux. Lorsque le premier est plein, laissez le fermenter encore un peu, et commencez à remplir le second. Après deux semaines de fermentation supplémentaire, le Bokashi est bien fermenté et peut être enfoui dans le potager. Si vous creusez la terre quelques semaines plus tard, vous remarquerez que les déchets ont complétement disparus, digérés par la vie du sol. Cette dernière est active et en bonne santé grâce à l'engrais naturel et fait-maison que vous lui avez apporté. Les conditions sont idéales pour planter ou semer vos légumes.
Si vos cultures sont déjà en place, vous pouvez tout de même apporter le Bokashi en creusant des petites tranchées entre les rangées de vos plantations. Placez alors le Bokashi dans la tranchée, et recouvrez-le de terre. La vie du sol sera alors nourrie sans nuire à la santé des plantes.

En réutilisant les restes alimentaires, on réduit sa quantité de déchets en les apportant au sol qui en a besoin. Une solution idéale et pédagogique ! L'éducation à la nature et à l'environnement consiste à comprendre et à apprécier la nature. En plantant et voyant une plante grandir, les enfants prennent conscience qu'il est très important de protéger cette nature.

Le jardinage est une activité relaxante pour les enseignants et les élèves. De plus en plus d'écoles voient les avantages d'avoir un potager sur place. En effet, un potager met les enfants en contact avec la nature et leur apprend que les fruits et légumes sont saisonniers. Ils peuvent ainsi suivre de tout près le processus de croissance. La fermentation des déchets de nourriture permet de leur montrer comment le cycle de la vie fonctionne : les déchets organiques deviennent nourriture pour le sol, on observe ensuite la germination des plants, puis vient l'heure de la récolte la récolte, qui se retrouve dans leurs assiettes.

Permet de transformer efficacement les déchets alimentaires en un engrais idéal pour le sol et les palntes.

L'avantage des potagers scolaires, c'est que chacun y est impliqué. Les enfants vivent de nombreuses expériences : travailler le sol, rechercher les insectes et autres animaux vivant dans le potager, semer, planter, récolter, etc. Le potager scolaire fournit également des légumes frais et sains : une nourriture naturelle produite grâce à la fermentation des restes alimentaires de l'école.

Cette production pourra être utilisée pour la cuisine de l'école, ou pour des activités culinaires.

Et pour couronner le tout, un potager donnera à votre école une jolie touche verte !

Alors, au travail !

Le jardinage est une activité relaxante pour les enseignants et les élèves.

L'avantage des potagers scolaires, c'est qu'ils impliquent chaque personne. De la récupération des déchets à la cuisine des légumes produits, passant par le suivi de la production.

VOUS AVEZ DE *l'or* DANS VOTRE POUBELLE !

A Bordeaux, Récup' facilite la revalorisation des déchets organiques pour les ménages vivant en appartement, et ce grâce à l'utilisation des seaux Bokashi et du Bokashi Démarreur.

Le tri des déchets organiques en appartement, pratique et sans odeur !

Lancé depuis le 1er février par un groupe d'étudiants bordelais, le projet est à l'étude depuis un an et est d'abord passé par une phase test de quatre mois entre septembre et décembre 2018. Il compte aujourd'hui près de 200 participants, qui trient et revalorisent leurs déchets organiques grâce aux EM®.

Le principe est simple : en échange d'une adhésion à leur association, ils vous mettent à disposition un seau Bokashi et un sac de 2 kg de Bokashi démarreur. Dès que le seau est plein, ils viennent à domicile, en vélo cargo électrique, l'échanger contre un seau vide. Les biodéchets accumulés sont ensuite acheminés chez un maraîcher installé à moins de 15 km de Bordeaux, qui utilisera le Bokashi issu de ces déchets pour sa production.

Plusieurs constats ont été à l'origine de cette idée ingénieuse : alors que 40% du poids de nos poubelles est composé de biodéchets, il est difficile pour les ménages vivant en appartement de composter leurs déchets organiques, un beau gâchis connaissant le besoin des agriculteurs en matière organique, face à la perte de nutriments des sols en France. Or cela est dû à une double problématique : avec quoi 'composter', et comment s'en débarrasser ?

Pour répondre à la première question, Récup' propose donc la méthode Bokashi, parfaite pour le tri des déchets organiques en appartement, pratique et sans odeur. Le ramassage en vélo cargo électrique et l'apport aux maraîchers péri-urbains est la réponse à la deuxième. Et le projet fait ses preuves ! Près de trois tonnes de biodéchets ramassées, des participants très satisfaits du seau de cuisine et de la collecte, et un soutien de nombreuses fondations privées (Nature & Découvertes, Air Liquide, Léa Nature…). Le projet a même été primé par Animafac et la Fondation Veolia. Un très bon départ donc pour cette bande de cinq jeunes surmotivés et baignant dans le Bokashi depuis maintenant un an.

Derrière tout ça, des origines diverses mais des profils aux compétences complémentaires : Alexandra (22 ans) et Federico (24 ans) en Master 2 à l'Université de Bordeaux, Jean-Baptiste (23 ans) récemment diplômé de Sciences Po Bordeaux, Gabriela (20 ans) à Strate, école de deisgn et Alexis (25 ans) parti finir son Master 2 en Ingénierie de l'Environnement au Canada.

3 CARACTÉRISTIQUES DE L'EM-X GOLD

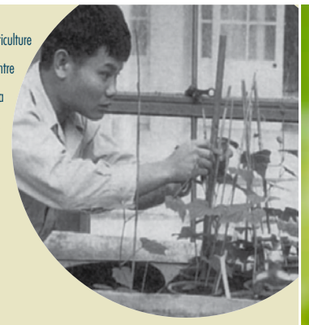
GOÛT LÉGER

RÉSISTE À LA CHALEUR

ZÉRO CALORIE
ZÉRO CAFÉINE

ADOPTEZ UNE CONSOMMATION QUOTIDIENNE

L'EM-X GOLD SE PRÉSENTE À VOUS



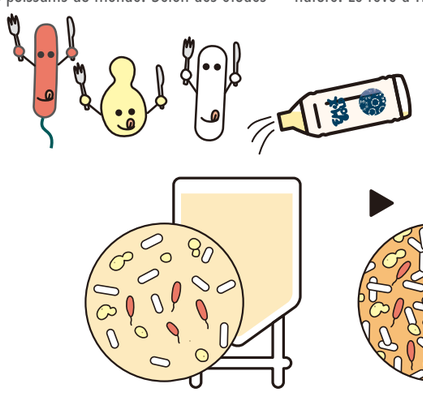
Depuis qu'il est jeune, Higa pense que 'l'Agriculture est la fondation d'un pays' et il concentre ses efforts dans la recher. Sa passion le mènera ensuite au développement de l'EM-X Gold.

Les EM® sont nés lorsque le Pr. Teruo Higa a découvert, après des années de recherche, le mélange optimal de diverses souches de micro-organismes capables de coexister. Son rêve de restauration de la planète est alors allé plus loin. Il s'est mis à étudier comment les EM® pouvaient améliorer la santé humaine, en se concentrant sur les substances produites naturellement par les Micro-organismes Efficaces.

La mise en place d'une chaîne de fermentation permet d'obtenir des composants de plus en plus petits, et purs. Ces substances produites par les EM®, appelées également métabolites, sont des micronutriments. Ces derniers n'ont pas besoin d'être digérés, et peuvent être absorbés directement par les cellules. Ils renforcent le système immunitaire, réduisent le stress, et limitent le vieillissement. L'EM-X Gold est l'un des antioxydants naturels les plus puissants au monde. Selon des études menées sur les consommateurs, ces derniers se sentent en meilleure forme, et en meilleure santé, après quelques mois. Boire une petite portion d'EM-X Gold chaque jour contribue à maintenir une bonne santé, et vous rendra moins sensibles aux maladies.

EM-X Gold n'est pas un médicament, mais c'est une boisson 100% naturelle, riche en substances bénéfiques. Il peut être consommé à tout âge. Buvez-le pur, mélangé dans une boisson (froide ou chaude), ou encore en assaisonnement de vos plats.

L'EM-X Gold a un effet positif sur la santé humaine, le bien-être et l'épanouissement. En parallèle, l'utilisation quotidienne des EM®, permet de rendre l'environnement plus sain pour les hommes, les animaux, la nature. Le rêve d'Higa est aussi le nôtre !



Les tubes de Céramique EM® remportent actuellement un immense succès. Ce sont désormais des millions de ces tubes qui sont utilisés en Europe, en France et en Belgique.

De plus en plus de personnes apprécient l'amélioration perçue sur l'eau du robinet.
Les consommateurs sont unanimes sur la disparition du goût « chimique » et particulièrement de celui du chlore. De plus, si on y fait attention, l'eau est beaucoup plus fluide, plus légère. Les personnes âgées, qui ont du mal à boire de l'eau, font vraiment la différence avec une eau où ont été déposés des tubes de Céramique EM®.

Comment les tubes de céramique EM® sont-ils produits ?

La production a lieu au Japon, à partir des EM-A, les Micro-Organismes Activés, qui correspondent pour EM Agriton au Microferm. L'argile est fermentée par les EM-A, puis cuite, pour obtenir la Céramique EM®. La spécificité du procédé, c'est que même après cuisson à très haute température, certaines fréquences émises par les EM® sont conservées dans la matière et ont une action sur la structure de l'eau, à long terme.

En pratique
Il n'est pas nécessaire d'en mettre trop. Nous conseillons d'adapter le nombre de tubes selon vous goûts et vos besoins. En général, 2 ou 3 tubes par litres d'eau suffisent.

L'entretien
Nous vous conseillons de les sortir tous les mois de la carafe pour vérifier qu'un microfilm ne s'est pas déposé. Si c'est le cas, brossez les tubes, puis rincez-les, et réutilisez-les à l'infini. Astuce : Pour un nettoyage idéal, utilisez le Wipe & Clean !

Attention :
De plus en plus de boutiques en ligne, boutiques bio, boutiques en vrac proposent les tubes de céramique. Vérifiez que le logo officiel ci-contre soit présent, il est la preuve que la Céramique vendue a été produite selon la recette du Pr. Teruo Higa.

Bonne dégustation, bonne hydratation.

EM® AUTHORIZED DISTRIBUTOR

Vérifiez que le logo officiel ci-dessus soit présent.

EM Agriton bvba - Nieuwkerkestraat 19 - B-8957 Mesen – [t] +32 [0]57 366 163 – [e] info@agriton.be
EM Agriton bv - Molenstraat 10-1 - NL-8391 AJ Noordwolde – [t] +31 [0]561 433 115 - [e] info@agriton.nl

AGRITON

AUTHORIZED MANUFACTURER

www.agriton.fr