

Takesumi
Charbon de bambou

TAKESUMI CHARBON DE BAMBOU

BIJIN

www.takesumi.fr

contact@bijin.fr

SOMMAIRE

- **LE TAKESUMI** **P.3**
- **PARTICULARITES DU TAKESUMI** **P.4**
- **STRUCTURE ET CAPACITE D'ADSORPTION** **P.5**
- **ETUDES SCIENTIFIQUES** **P.6**
- **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DES FORÊTS** **P.7**
- **UTILISATIONS** **P.8 À P.10**
- **PRODUITS** **P.11**
- **CONSEILS D'UTILISATION** **P.12 À P.14**
- **QUALITES DU TAKESUMI** **P.15**
- **QUESTIONS ET REPONSES** **P.16**
- **PROVENANCES** **P.17**

Le charbon de bambou, Take竹 (bambou) Sumi炭 (charbon), appelé diamant noir, fait partie des ingrédients rares à spectre d'utilisation large. Il présente de nombreux avantages aussi bien pour l'homme que pour l'environnement. **Tel un aimant, le takesumi adsorbe et retient 3 fois plus de polluants de l'air et de l'eau qu'un charbon actif classique.**

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Au moyen âge, chaque village avait son maître bruleur de takesumi. La population l'utilisait quotidiennement pour **purifier l'eau, réduire l'acidité de la nourriture et guérir les infections et intoxications.** Ce n'est pas un hasard si, à l'époque, dans ces régions, l'espérance de vie était supérieure à la moyenne.



Aujourd'hui, le takesumi est encore produit dans un four en terre, selon le savoir-faire ancestral japonais. Le bois de bambou moso ou tigré est brûlé pendant plus de 3 jours entre 800° et 1000°. **La combustion lente, à très haute température permet de développer les millions de pores** qui vont agir comme adsorbants. La production de takesumi nécessite un mois de travail. Il faut compter 10 jours à 2 semaines pour atteindre une température optimale pour la cuisson du bambou. Puis encore 10 jours à 2 semaines pour faire refroidir le four.

Son écorce fine et lisse, sa pulpe ultra-poreuse en font un adsorbant hors pair. Ainsi, la surface d'adsorption du charbon de bambou est de 3000m²/gramme, ce qui lui confère ses vertus incroyables de purifiant et détoxifiant.

De plus, le Takesumi contient des **minéraux dont : potassium, calcium et acide silicique**. Il est également **pourvu d'une charge négative** (ion négatif) qui attire naturellement les particules toxiques vers lui et diminue les ondes électromagnétiques néfastes pour l'homme.

En 2004, une étude menée par la division forestière de Kagoshima (Japon) a démontré que le PH de l'eau purifiée au takesumi change d'acide à alcalin. L'étude a également montré que l'adsorption des composés organiques volatils était plus efficace lorsque le charbon était carbonisé à plus de 800°.

Adsorption vs absorption : *L'absorption est un phénomène de remplissage d'un corps par un autre, comme une éponge qui se remplit d'eau. L'eau reste prisonnière du fait des forces de capillarité. L'adsorption est un processus physique ou chimique qui fixe des molécules à la surface d'un solide, comme les filtres à **charbon** actif qui servent à piéger les vapeurs de friture.*

Ce qui rend le charbon de bambou unique est sa procédure de carbonisation qui crée une matière dont la surface poreuse devient très étendue. Sa capacité d'adsorption (**absorption + rétention**) étant décuplée, le takesumi attire et retient une grande variété de matières chimiques, minérales, électromagnétiques, humidité, odeurs et métaux lourds.

Selon l'élément absorbé, le takesumi devient une matière saturée et peut être utilisé comme fertilisant. D'autre part, les impuretés et matières chimiques absorbées et retenues peuvent être éliminées en **ré-activant le charbon sans altérer ses fonctions**.

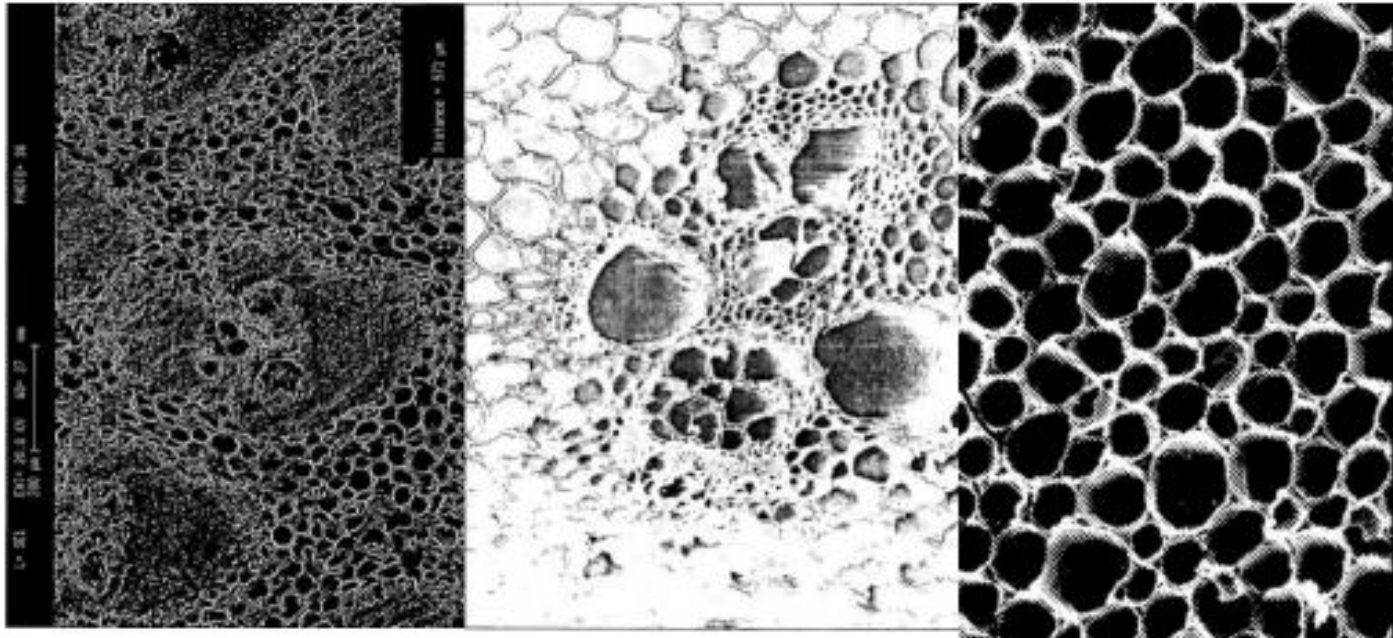


Fig. 2. Bamboo charcoal structure (a) after carbonization, (b) after activation [9] and (c) at higher magnification [10].

Résumé des différentes applications du charbon de bambou

https://www.academia.edu/9497391/The_Versatile_Bamboo_Charcoal?fbclid=IwAR3dTQfu4I51eStC_2w91pgPkRfKVin6p0mTM2QG3_Iepl3TPu3Amsuo8oM

Base de données du gouvernement américain répertoriant les études menées sur le charbon de bambou

<https://www.science.gov/topicpages/b/bamboo+charcoal+bc>

Caractéristiques et fonctions du charbon de bambou carbonisé à différentes températures

<https://perma-archives.org/warc/623C-V42D/http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=JP2004003390>

Le charbon de bambou, une solution efficace, écologique et économique pour la purifier et minéraliser l'eau

<https://www.indiawaterportal.org/articles/bamboo-charcoal-natural-water-filter-indigenous-rural-application>

Le charbon de bambou purifie le sang des toxiques et des produits chimiques

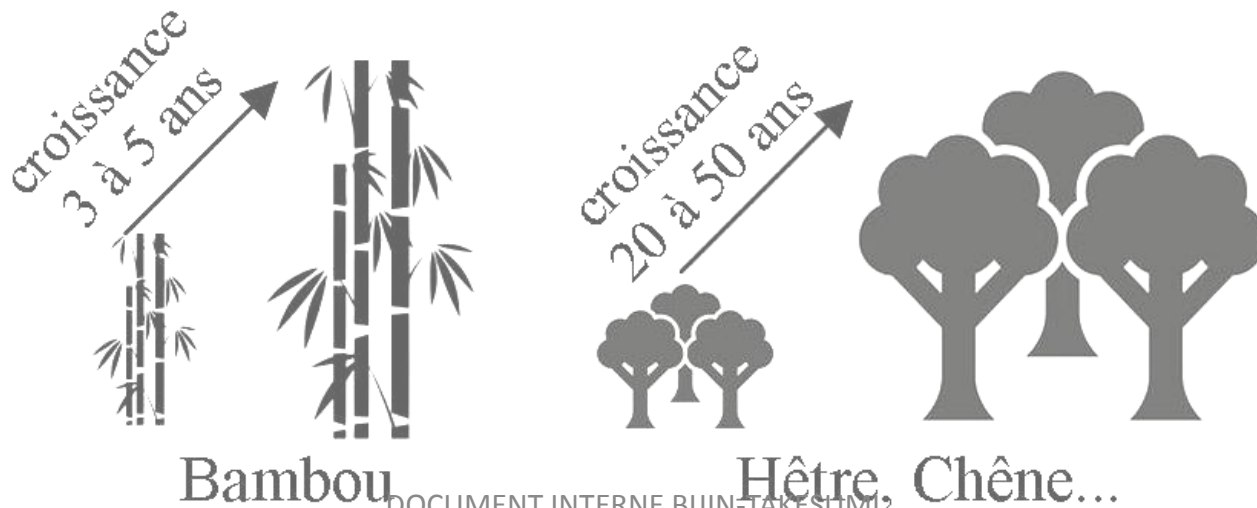
https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-540-36841-0_844

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DES FORÊTS

Le bambou est un bois qui prolifère et devient mature en **seulement 3-5 ans**. Contrairement aux autres bois (chêne, hêtre..) qui deviennent adultes **entre 20 et 50 ans** puis abattus pour la production de charbon. Par conséquent, consommer du charbon de bambou aide à préserver nos forêts.

Le rendement d'une **bamboueraie est 25 fois supérieur à celui d'une forêt** de même superficie. Il permet de lutter contre l'effet de serre. Du fait de sa croissance très rapide, le bambou stocke 4 à 5 fois plus de carbone qu'un volume équivalent d'arbres, et produit 30% de plus d'oxygène.

AGIR CONTRE LA DEFORESTATION



UTILISATIONS POUDRE, BATON, BLOC...

Takesumi
Charbon de bambou

La matière première est identique, seule la forme galénique diffère afin de faciliter leurs utilisations. Sans odeur ni saveur. La poudre et les autres formes peuvent être utilisées selon les besoins.



DOCUMENT INTERNE BIJIN-TAKESUMI

- 1. Purifier et minéraliser l'eau :** le takesumi diminue le goût du chlore, adoucit l'eau, adsorbe les résidus polluants tout en déchargeant ses minéraux. Déposez un bâton de takesumi dans un verre ou un pichet. Laissez reposer toute une nuit afin que le takesumi attire les polluants à lui et minéralise l'eau.
- 2. Réguler l'humidité :** au lieu d'utiliser des absorbeurs d'humidité chimique, déposez un petit sac ou quelques morceaux de takesumi dans des endroits où vous souhaitez contrôler l'humidité, surtout pendant la saison des pluies : dans une armoire, des tiroirs ou un placard à chaussures
- 3. Purifier l'air :** en raison de sa nature poreuse, le Takesumi améliore la qualité d'air intérieur en absorbant les produits chimiques nocifs tels que l'oxyde de carbone et le benzène.
- 4. Désodoriser :** le charbon de bambou peut également absorber les odeurs. Que ce soit dans le frigidaire, dans un petit espace, dans les placards, les chaussures... Vous pouvez placer des petits sacs de takesumi ou 1 bâton où vous le souhaitez pour neutraliser les mauvaises odeurs.
- 5. Conserver les fruits et légumes :** frais plus longtemps grâce au takesumi. Placé dans le bac à légumes du frigidaire, il permet de prolonger la conservation des fruits et légumes de 2 à 3 jours.
- 6. Nettoyer les aliments :** les pouvoirs adsorbants du takesumi permettent d'attirer bactéries et pesticides à lui. Laissez tremper les fruits, légumes ou autres dans un récipient avec un sachet ou un morceau de takesumi pendant plusieurs heures.
- 7. Colorer naturellement aliments et maquillages DIY :** le takesumi est sans odeur ni saveur, il est utilisé par des grands chefs pour apporter une touche de couleur aux aliments. Il peut aussi être utilisé en tant que pigment naturel pour la confection des maquillages.

8. Réduire les ondes électromagnétiques : une exposition intense aux basses fréquences peut nuire à notre santé. Placer un morceau de takesumi à proximité de vos appareils électroniques va réduire les ondes et vous protéger. Pour les personnes électro-sensibles , il est recommandé de porter un morceau de takesumi sur soi.

9. Retrouver une peau saine : le takesumi attire et adsorbe les toxines et impuretés incrustées dans la peau. Appliqué sur la peau , mélanger aux produits de soins quotidiens, il va naturellement désincruster les microparticules accumulées dans les pores et purifier la peau.

10. Soulager les troubles intestinaux :

régularise le transit, calme la diarrhée, la gastro-entérite et la constipation reliée à la fermentation intestinale.

Troubles digestifs : brûlures d'estomac, reflux gastrique, aérophagie, flatulences, ballonnements, éructations, côlon irritable, crampes conséquentes à une consommation exagérée de lipides et de sucres. Prendre une cuillère après le repas ou intégrer la poudre directement dans les aliments.

11. Retrouver un corps sain : utilisé en cure « détox », le takesumi nettoie l'organisme par adsorption sur le système intestinal, rénal et hépatique (élimination des toxines telles que la nicotine, les additifs alimentaires, les résidus médicamenteux, les composés chimiques) sans éliminer les nutriments utiles tels que les vitamines, oligo-éléments, minéraux ou acides aminés. En cure d'une semaine, mélanger une cuillère à café de poudre de takesumi dans un verre d'eau. Boire à jeun.

Mise en garde : les cures de charbon actif durent en moyenne de 7 à 14 jours. Ne pas combiner avec un traitement médicamenteux.

12. Au jardin : le takesumi a des actions antifongiques et antibactériennes, particulièrement efficaces lorsqu'il est utilisé de façon préventive. Il a aussi des vertus fertilisantes, en améliorant les propriétés physiques, biologiques et chimiques du sol.

PRODUITS

Takesumi
Charbon de bambou

Référence	Désignation	PVC
TAKEBA01	Charbon de bambou bâtonnet 2X14-15cm 10g	8€
TAKEBL03	Charbon de bambou blocs X3 3,5X5cm (8-10g/bloc)	7€
TAKE50	Charbon de bambou poudre 50g	13€
TAKEBL01	Charbon de bambou bloc X1 3,5X5cm (8-10g)	3€
TAKEST01	Charbon de bambou stick 1X15cm	7€
TAKESL01	Charbon de bambou slice 3X10cm	7€
BINKISHU	Charbon binchotan de wakayama 2X10cm	8€



CONSEILS D'UTILISATIONS

Takesumi
Charbon de bambou

Poudre

Prélever la dose de poudre souhaitée à l'aide d'une cuillère directement dans le sachet. Ou transvaser le contenu dans un bocal en verre. Poudre extrêmement fine, 5 à 10 microns (talc).



Usage cosmétique (actif cosmétique) : 1% à 10% dans les préparations à rincer.

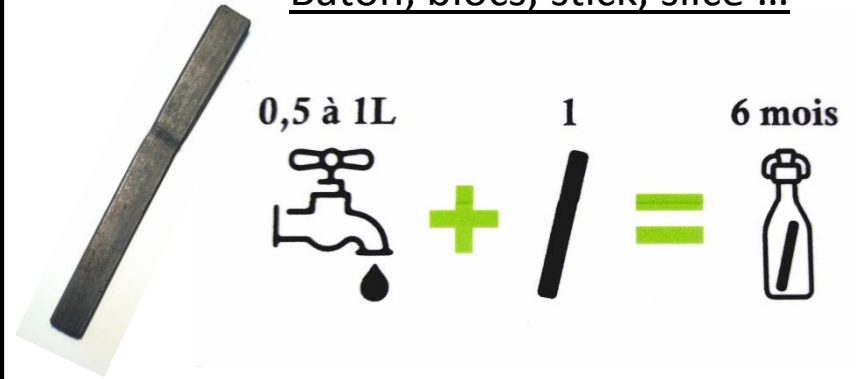
Usage alimentaire : 2% à 5% dans les préparations culinaires.

Hygiène dentaire : 1 pincée sur la brosse à dents ou le dentifrice (2 à 3 X/semaine)

Digestion et problèmes intestinaux : 1 cuillère à café.

Cure détox : 1 cuillère à café (5g) le matin à jeun. (espacer de 3 h toute prise médicamenteuse).

Bâton, blocs, stick, slice ...



Faire bouillir le ou les bâtons environ 5 min. avant utilisation.

Faire sécher au soleil ou dans un endroit sec et ventilé.

1 bâton/0,5 à 1 litre d'eau courante.






Ré activer au bout de 1-3 mois en le faisant bouillir 5 min puis sécher.

Après 6 mois d'utilisation, recycler comme engrais pour plantes.

CONTENANTS & QUANTITES

Takesumi
Charbon de bambou



Réf	5L	1L	0,75L	0,5L	0,25L
	Fontaine à eau	Carafe	Limonadier	Gourde	Verre
	5 à 7	2	1	1	
	15	3	3	2	1
		3	2	1	1
	5 à 7	2	1	1	
	5 à 6	1 à 2	1	1	

Takesumi

Charbon de Bambou

TAKESUMI - CHARBON DE BAMBOU UTILISATIONS



PRODUIT	BÂTONNET, STICK & SLICE		BLOC	
Type de bambou	Bambou tigré & moso		Bambou tigré	
Taille/pièce	1,5-2cm X 14-15cm / 3 X 10 cm		3,5cm X 5cm	
Poids/pièce	de 10g à 20g		8g à 10g	
UTILISATIONS	quantité		quantité	
filtrer et minéraliser l'eau courante	0,5cl à 1L	1	0,5cl à 1L	3
	> 1l	1/litre d'eau	> 1 L	3/litre d'eau
conserver fruits/légumes dans le bac du frigidaire	1 bac petit	2	1 bac petit	3
	1 bac grand	3	1 bac grand	5
réduire les ondes électromagnétiques	près de l'appareil		près de l'appareil	
	sur soi		sur soi	
bain : détox et minéralisant	3/10 litres d'eau		6/10 litres d'eau	
fertilisant pour tous végétaux	couper des morceaux de bâton : 100g/m ²		couper des morceaux de blocs : 100g/m ²	
aquarium : odeur et mirco-organismes	1/litre d'eau		3/litre d'eau	
absorber l'humidité (petits espaces)	15/m ²		20/m ²	
absorber les odeurs (petits espaces)	15/m ²		20/m ²	

COMMENT RECONNAITRE UN CHARBON DE BAMBOU DE QUALITE

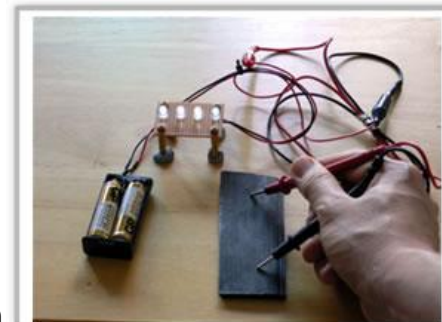
Takesumi
Charbon de bambou

1. Aspect et son : L'aspect doit être noir avec des reflets métalliques ou irisés. Le tintement de 2 charbons de bambou ensemble doit dégager un son métallique.

2. Conducteur électrique (test au multimètre) ou de l'ampoule : Lorsqu'il est cuit à haute température ou activé (entre 800 et 1000°), le charbon de bambou doit conduire l'électricité. Il suffit de se munir d'un multimètre ou d'une ampoule de lampe électrique avec 2 extrémités électriques connectées avec des fils électriques. L'ampoule s'allume si le charbon est de bonne qualité.

3. Adsorbant des particules chimiques présentes dans l'eau (test du verre d'eau contaminé) : Lorsque 2 verres remplis de particules chimiques et colorants sont placés côte à côte, l'un reste jaune (colorant) l'autre change de couleur pour devenir clair.

4. Réduction des ondes électromagnétiques (test de l'appareil de mesure des ondes électromagnétiques) : le takesumi est placé près de l'appareil électronique en question (portable, ordinateur...), la mesure avant- après démontre une diminution des V/m.



Le takesumi flotte :

Très léger, en effet, le takesumi flotte les premiers jours pour descendre au fond de la carafe au bout d'une semaine environ.

Le takesumi est cassé :

Fragile, le takesumi peut se casser en 2 ou 3 morceaux. Aucune incidence sur son action et ses vertus. Bien au contraire, une fois cassé, sa surface de contact avec l'eau est étendue.

Radioactivité :

Le takesumi que nous importons est non radioactif. Tests au compteur geiger effectués à chaque réception de marchandise en provenance du Japon. (disponibles sur demande)

Le gout du chlore est encore présent dans l'eau :

Il se peut, que dans certaines régions, le goût du chlore soit plus intense. Dans ce cas : doubler les quantités de takesumi et laisser décanter l'eau au soleil pendant plusieurs heures afin que le chlore s'évapore.

Durée de vie du charbon de bambou :

Le takesumi peut être utilisé pendant 6 mois à condition de le faire bouillir tous les 1-3 mois afin de le décharger des impuretés accumulés. Il est compostable et peut être utilisé comme fertilisant pour les plantes.

FOURNISSEURS

Takesumi

Charbon de bambou

2 fournisseurs issus de familles de maîtres bruleurs de takesumi. Tous 2 produisent artisanalement, selon le savoir-faire ancestral et sont propriétaires de leur bamboueraie.

Poudre : charbon de bambou Moso de la région de Miyazaki

Bâton et bloc : charbon de bambou Tigré de la région de Koga

Slice et stick : charbon de bambou moso provenant de la région de Fujian en Chine

