

Dépannage : Qu'est-ce qui est OK et qu'est-ce qui ne l'est pas pendant le compostage bokashi ?

Des indicateurs peuvent vous aider à déterminer si le processus de compostage bokashi fonctionne ou non comme il le devrait. Vous utiliserez votre odorat et votre vue comme détecteurs. Gardez à l'esprit que si les conditions appropriées sont respectées, il ne devrait y avoir aucune odeur désagréable de pourriture provenant de votre bac, ni aucune moisissure noire.

Donc, si votre seau bokashi ou votre jus de bokashi sent mauvais, comme des œufs pourris par exemple, cela vous indique que quelque chose s'est mal passé. Cela signifie que les déchets alimentaires ne fermentent pas mais pourrissent. Alors, que faire en cas de mauvaise odeur ? Pas de panique ! Vous avez le droit de faire des erreurs. Cela arrive en fait à de nombreux nouveaux venus dans le domaine du compostage intérieur. Mais heureusement, rien n'est perdu. Le processus de pourriture peut rapidement être retransformé en fermentation.

Quelles solutions ? Puisqu'il a été prouvé que de plus grandes quantités de matière organique fermentent plus efficacement que de plus petites, vous pouvez résoudre votre problème en ajoutant plus de déchets organiques. Plus de déchets dans le seau signifie qu'il y a moins de place pour l'air. En règle générale, nous vous recommandons de commencer votre compostage de bokashi avec une base ferme. Visez à ce que votre premier lot de déchets organiques occupe au moins un ou deux litres. N'oubliez pas d'ajouter au moins 20 ml de démarreur bokashi au début du processus et après chaque 5 cm de déchets alimentaires.

Si vous avez une quantité décente de déchets organiques et que vous sentez toujours une mauvaise odeur, assurez-vous que votre seau est bien scellée. Ajoutez ensuite plus de démarreur bokashi. N'oubliez pas que les micro-organismes présents dans le démarreur bokashi sont cruciaux pour un processus de fermentation optimal. Ils assurent que les déchets organiques se décomposeront et ne pourriront pas.

Le deuxième indicateur est l'apparence de vos déchets. Comme votre seau n'est pas transparente, vous ne verrez que la couche supérieure de vos déchets organiques. Heureusement, cela suffit pour déterminer si tout va bien. Donc, si vous ne voyez aucun signe de moisissure ou s'il y a de la moisissure blanche, le processus se déroule parfaitement. D'un autre côté, si vous voyez de la moisissure noire, cela inclut la moisissure verte, grise et noire, les choses ne se passent pas comme elles le devraient. Contrairement à la mauvaise odeur, où vous pouvez souvent inverser les choses, lorsque vous voyez de la moisissure noire, vous devez jeter vos déchets organiques et recommencer à zéro, en suivant correctement les instructions de la section "Comment s'assurer que le processus bokashi réussit ?" .

Un autre bon indicateur est l'apparence de votre jus de bokashi et sa quantité. Lorsque le processus de fermentation est en cours, vous pouvez vous attendre à environ 1 dl de liquide bokashi si vous le videz tous les 3-4 jours. Donc, s'il n'y a pas de liquide même si vous avez une quantité décente de déchets organiques dans votre seau, en particulier des fruits et légumes, vous devez soit ajouter plus de démarreur bokashi, soit asperger d'eau pour ajouter de l'humidité. Cependant, gardez à l'esprit que trop d'humidité n'est pas bonne, alors ajoutez plutôt trop peu que trop d'eau si vous prenez cette mesure corrective. Outre la quantité de votre jus de bokashi, vous devez également regarder sa couleur. Il doit s'agir d'un liquide marron/jaune clair ou flou. S'il est floconneux ou trouble, cela indique que le processus ne se déroule peut-être pas correctement. Dans ce cas, vérifiez s'il y a de la moisissure. Si vous ne voyez pas de moisissure noire, ajoutez plus de déchets organiques et plus de démarreur bokashi.