



LETTRE D'INFORMATION SUR LE COMPOSTAGE N°1



A chaque « problème » sa solution !

ODEUR DÉSAGRÉABLE :

Manque d'aération du tas. Trop de matières humides.
Mélange trop riche en azote.

- Aérer le tas régulièrement surtout en été. Ajouter des matières sèches riches en carbone : feuilles mortes, branchages, paille, déchets secs du jardin.
- Alternier les matières humides et riches en azote avec des matières sèches et riches en carbone.
- Mélanger les dernières couches au moins 1 fois / mois.

PEU DE DÉCOMPOSITION :

Le compost est trop sec et /ou excédent de matière sèche. Manque de brassage.

- Brasser et arroser le compost. Laisser le couvercle du composteur ouvert (en période de pluie).
- Ajouter des éléments frais (épluchures, gazon frais...).

PRÉSENCE DE MOUCHERONS, MOUCHES :

- Recouvrir avec une couche de matière sèche (feuilles mortes, terre, sciure, herbes sèches).

TAS D'ASPECT GRAISSEUX ET COMPACT :

- La tonte de gazon se transforme en pâte collante.
- Mélanger et aérer le tas, en apportant des petits branchages.

TAS GORGÉ D'EAU :

- Brasser en incorporant des matières qui feront éponge (paille, copeaux, feuilles sèches).
- Mettre le compost à l'abri des pluies pendant quelques temps.

Bon à Savoir : La présence de limaces oranges ne posent pas de problème.

En revanche à l'automne, elles peuvent pondre leurs œufs dans le compost, ce qui dégage parfois des odeurs désagréables. Il vous suffit juste de déplacer les limaces à l'extérieur du compost ou de le brasser régulièrement à cette période.

Bon à Savoir : En période hivernale un ralentissement de l'activité est normal. Cependant, continuer à alimenter le composteur.

Bon à Savoir : Les mouches bleues ou vertes sont présentes lors d'apport de viande ou de poisson. La présence de moucheron est inévitable.

Bon à Savoir : lorsque le compost est mûr il doit normalement se désagréger et non pas s'agglomérer. Aggloméré, il se mélangera moins bien en terre, mais garde sa qualité nutritive.

Bon à Savoir : Un composteur sentant mauvais est en mauvaise santé ! Il faut le brasser. Les odeurs n'apparaissent qu'en cas de fermentation, sans oxygène.

