DIAGNOSTIC DU COMPOSTEUR PARTAGE

Dates	Odeurs			Autres nuisances			Déchets non autorisés			Ajout matière carbonée			Aspect général			Température du tas			Humidité (test du poing)		
	Nulles	Faibles	Fortes	Non	Rongeurs	Insectes	Non	Peu	Oui	Suffisamment	Peu	Non	Homogène	Couches identifiables	Galettes de fermentation	Ambiante	Chaude	Brûlante au toucher	< 40 % (se délite)	Entre 40 et 60 % (reste compact)	> 60 % (perd du jus)
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					
Solutions apportées et autres observations éventuelles																					