

# SOS, mon bocal semble bizarre, faut-il s'inquiéter ?

N [nicrunicuit.com/aide/sos/mon-bocal-semble-bizarre-faut-il-sinquieter/](http://nicrunicuit.com/aide/sos/mon-bocal-semble-bizarre-faut-il-sinquieter/)

7 juin 2015

**La lacto-fermentation n'est pas une technique nouvelle, loin de là, car elle existe depuis l'aube de l'humanité, mais elle a été oubliée depuis les 150 dernières années, et on la redécouvre aujourd'hui. On a donc perdu la connaissance de ces choses vivantes, et on sait mieux gérer son congélateur que ses jarres de saumures. Vous n'avez donc pas l'habitude de ces bocaux étranges et vivants où les choses bougent et changent d'aspect à l'intérieur. Et on vous a tellement inculqué la peur des microbes !**



**Si vous vous posez des questions, voici un résumé des phénomènes qui peuvent se produire et qui sont absolument normaux.**

Si vous avez respecté les consignes, il n'y a aucune raison que cela se passe mal. C'est très très rare qu'il y ait un problème et c'est toujours dû à un manque de respect des instructions. Voici l'instruction la plus importante :

**Consigne numéro un : N'OUVREZ JAMAIS LE BOCAL, sauf pour manger le contenu.**

**Entre la mise en oeuvre et le jour de l'ouverture**

## Tout va bien si :

---

- Quelques légumes flottent en haut de la saumure. Si c'est rempli correctement (jusqu'à 2 cm sous l'ouverture), ce n'est pas un problème. **Après l'ouverture**, si ça surnage encore, vous poserez un poids si vous voulez que les légumes soient indemnes de la flore de surface qui se formera (et qui n'est pas toxique, voir [ICL](#).)
- Après la mise en fermentation, le liquide se trouble, devient laiteux avec parfois des substances solides qui apparaissent. (Il s'éclaircira après plusieurs jours).
- Des bulles remontent rapidement quand vous bougez le bocal. (Évitez quand même de le bouger trop souvent).
- Cela chuinte et siffle au niveau du caoutchouc.
- Le liquide déborde (c'est même fréquent, posez le bocal sur une assiette si votre étagère est en bois précieux).
- Malgré le remplissage correct, les légumes ou des aromates continuent de flotter à la surface.
- Le niveau du liquide descend et les légumes du haut ne sont plus immergés.
- Il semble qu'il n'y a plus de liquide du tout dans le bocal. Ne vous inquiétez pas, le liquide n'a pas disparu, mais les légumes ont augmenté de volume et le liquide s'est réparti entre eux.
- De la mousse blanche ou grise apparaît en surface.
- Un dépôt blanc ou gris apparaît sur les légumes et/ou dans le fond du bocal. C'est tout simplement des levures mortes qui se déposent.
- Les légumes qui affleurent la surface se décolorent ou brunissent (pour éviter cela, placez un poids dans le bocal pour empêcher les légumes de flotter). Cela peut brunir sur plusieurs centimètres d'épaisseur.
- Les légumes changent légèrement de couleur : l'ail jaunit ou verdit, le chou rouge devient rose, le chou vert devient beige, les cornichons foncent. (Par contre voir plus bas pour les légumes non colorés au départ qui deviennent rose fuchsia).
- Une odeur de fromage, de choucroute, ou de vinaigre se dégage.



Voilà ce qui se produit très souvent au début de la fermentation : ça bave ! Et si c'est trop rempli, ça déborde. Alors mettez les bocaux sur un plateau ou sur une assiette, surtout si c'est des betteraves ou du chou rouge et que votre nappe est blanche !



La saumure devient trouble et nuageuse ? C'est bon signe !

Si tout ça se produit, n'ouvrez surtout pas le bocal ! Rappelez-vous la consigne numéro 1 !

**Mais ne vous inquiétez pas non plus en l'absence de ces phénomènes !**

---

Parfois les bulles sont si petites qu'on ne les voit pas à l'œil nu, surtout pour les légumes au sel sans saumure. Et parfois ça ne se trouble pas, ça ne fait pas de dépôt, et rien ne semble bouger.

## **À l'ouverture du bocal**

---

**Tout va bien, même si**

---

- Le bocal s'ouvre facilement : oui c'est normal puisque la pression vient de l'intérieur
- Il y a une pression (le bocal fait « pouf »).

- La saumure est trouble (surtout si vous avez remué le bocal, c'est normal)
- Il n'y a plus de saumure, semble-t-il.
- Il se produit une effervescence et ça pétille comme si c'était de la limonade
- Le contenu du bocal dégage une odeur vinaigrée.
- À la dégustation, les légumes semblent pétillants. (Moi j'adore ça !)

## Après que le bocal sera entamé

---

- Mettez le nez dessus. L'odeur doit être celle du légume, vinaigrée, forte (ça peut vraiment piquer les narines) mais pas désagréable.
- S'il y a un voile qui semble de la moisissure, qui apparaît sur le liquide en surface, retirez-le, ce n'est pas grave. Lisez aussi [ICI](#), [cllic](#).
- Si le liquide est effervescent et ressemble à de la limonade ou de l'eau gazeuse, c'est encore tout à fait normal et même signe que la fermentation s'est parfaitement déroulée.
- Si le liquide est un peu épais et légèrement gluant, ce n'est pas non plus toxique, c'est dû à certaines levures et bactéries. (C'est même recherché dans le cas des betteraves pour faire le barszcz). Cela survient souvent si la température a été trop faible. Ça peut arriver aussi si on aensemencé le bocal avec du petit-lait ou du jus d'une précédente lactofermentation. Rappelez vous qu'il est complètement inutile et même souvent nuisible de rajouter un quelconque ferment. Les seuls microbes des légumes suffisent pour que la fermentation se produise !

## La seule cause d'inquiétude :

---

- Si la couleur des légumes **blancs** (chou fleur, navets, chou blanc, etc) devient extrêmement bizarre et inattendue , du type rose fluo vif ou jaune fluo **ET** de texture étrange, molle, gluante ou velue : ça veut dire que le contenu est contaminé par une mauvaise bactérie, jetez tout au compost. Mais je répète que l'ail qui devient bleu ou vert, c'est normal et pas toxique ([cllic](#)). Et si ce sont des betteraves, des radis ou du chou rouge, la couleur rose ou violette, est normale ! De même si vous avez mis du sel rose, ou des épices, la couleur peut changer, ou foncer et c'est normal.
- Si l'odeur est celle de la pourriture, au point de ne pas pouvoir laisser le nez dessus sans avoir des hauts le cœur, alors jetez tout. Ça m'est arrivé une fois avec un fond de chou oublié dans la jarre à choucroute, il n'était donc plus à l'abri de l'air. Il est impossible de passer à côté de cette odeur, même si on est amateur de fromages forts.

## Pour en avoir le cœur net :

---

- Mesurez le PH qui doit être inférieur à 4,5. A cette acidité, aucun pathogène ne peut survivre. Le PH se mesure avec un PH mètre ou une bandelette achetée en pharmacie. (pour un légume coloré, betteraves ou autres, il faut un PH mètre).

- La raison pour laquelle aucun pathogène ne peut se développer dans un légume suri réussi, c'est que les pathogènes ne peuvent survivre dans un milieu acide. La technique est sûre à 100 % .