

## FÊTE DU COMPOST

### Quand l'atelier cantine nourrit celui des espaces verts

Dans le cadre de la fête du compost, deux restaurants collectifs ont ouvert vendredi leurs portes pour démontrer qu'il était possible d'éviter le gaspillage alimentaire en le transformant en compost. Exemple avec les ateliers des Pep 71 à l'Esat de Virey-le-Grand où la mise en place de composteurs a permis de réduire ses déchets de 8 kg par jour.

« Le compostage existe depuis près de deux ans sur ce site », indique Steeve Robert, maître composteur du Grand Chalons. Un dispositif qui représente un double avantage : la réduction des déchets d'une part, des économies d'achat de terreau d'autre part. « Sur un an, cette activité fournit 200 litres de compost », précise Hugues Heissler, moniteur d'atelier.

« Ici, c'est l'atelier cuisine qui nourrit celui des espaces verts », enchaîne Steeve Robert. « Les épluchures pour la préparation des repas issus des légumes, les



restes de salades, les coquilles d'œuf et les serviettes en papier finissent dans l'un des composteurs préalables coupés en petits morceaux. »

« Cela représente trois à quatre sauts par jour que je vais chercher derrière les cuisines », précise Jean-Michel Py, référent compost.

#### « 10 minutes par jour »

« Je les mets dans le compost et je brasse. Cela ne prend que 10 minutes par jour. » Les ateliers Pep 71 de l'Esat servent 250 à 300 repas par jour sur cinq jours. « Ce restaurant collectif ne peut cependant pas déverser dans le composteur les restes des repas. C'est une question de normes, cela ferait trop d'apport en matière pâteuse en une seule fois, souligne M. Robert. Mais les particuliers peuvent le faire sans souci. »

Les trois règles d'or pour un bon compost sont humidité, brassage et variétés des composants. « Plus c'est varié, mieux c'est, insiste M. Robert. La cellulose a l'avantage avec l'humidité de faciliter la dégradation sur une semaine. » Et comme faire du compost est comme faire du pain, mieux vaut prévoir deux composteurs pour pouvoir laisser reposer le mélange jusqu'à maturation. « Quatre mois suffisent en général pour obtenir un bon terreau », assure M. Robert.

CATHERINE ZAHRA

#### Aujourd'hui

● **Compost en commun** de 10 à 12 heures à la résidence située 3 rue des Champs-Roussots, à l'angle de la rue du Bois-de-Menuse à Chalons-sur-Saône.

● **Compost chez des particuliers pour le jardinage** : de 14 à 19 heures, au 51 A rue Chamilly à Fontaines et de 10 à 12 heures et de 14 à 17 heures, rue Guignonnedes-Salins, à Demigny.

● **Jardin solidaire, un jardin associatif** de 8 à 12 heures, rue Henry-Dunant, derrière le lycée H.-De-Chardonnay, à Chalons-sur-Saône.

● **Compost et jardinage en résidence** de 14 à 17 heures, à la résidence accueil et services - Pep71, impasse de la bourgeoise, à Saint-Rémy. Plus d'informations sur [www.lespetitsgestesdurables.fr](http://www.lespetitsgestesdurables.fr)

Les maîtres composteurs du Grand Chalons sont joignables à la direction gestion des déchets du Grand Chalons au 03.85.43.37.65.