

Je composte, tu compostes, nous compostons



© Philippe Schaller

C'est grâce à la ténacité du conseil de quartier n°8 et en particulier d'un habitant, Francis Vérillon, qu'une expérience presque inédite de compostage de quartier vient d'être lancée. Direction le square Héloïse-et-Abélard.

Ce mercredi, en fin de journée, un étrange ballet se déroule au square Héloïse-et-Abélard. Des habitants vont et viennent, un seau à la main rempli de déchets. Ce sont les volontaires de la toute nouvelle expérience de compostage de quartier. Mathieu, 28 ans, arrive avec son bioseau. Oumar, le salarié de l'association J'aime le vert, qui gère le site, pèse son or vert et note le poids dans son cahier. Claire, habitante bénévole, en renverse ensuite le contenu dans le bac d'apport déjà bien garni. Elle vérifie si tout est conforme (lire l'encadré) et ajoute une dose de broyat. Puis c'est le champion toutes catégories qui apporte fièrement son butin, Gérard et ses 6,5 kilos de déchets en quatre jours ! « *Pourtant, on ne jette presque rien, ce n'est pas le fruit d'un gaspillage* », précise-t-il. Avec l'été, les restes de melons, de pastèques ou d'agrumes sont nombreux.

Ce compostage de quartier est ouvert à tous les habitants résidant dans un périmètre de 250 mètres autour du square. Cette expérience inédite [ou presque, une initiative similaire à la Maison des associations du 12^e réunit 150 composteurs en herbe depuis septembre, ndlr], c'est un peu le bébé de Francis Vérillon, un passionné qui a installé des bacs au pied de son immeuble voici plusieurs années. Cette expérience à grande échelle fait sa fierté. Son ambition, portée par le conseil de quartier n°8, a mis quatre ans à prendre forme, et la voici enfin réalisée. « *Un bel exemple de démocratie participative* », vante Karel Nemecek, le coordinateur du CQ8.

200 foyers pourront participer

Seul regret de Francis Vérillon : que le projet ne soit pas totalement entre les mains des habitants. Pour bénéficier des subventions de la Mairie et du Sycotom tout proche, il a fallu établir un partenariat avec une association, J'aime le vert. Celui-ci présente tout de même des avantages. L'as-

COMMENT ÇA MARCHE

Se dégradent facilement les fruits et légumes, le marc de café, les fleurs et les feuilles, les coquilles d'œufs broyées... « *Plus les morceaux sont petits, mieux ça composte !* », explique Claire. Est « interdit » tout ce qui n'est pas d'origine végétale, les morceaux de pain, les cartons imprimés, les produits pour animaux. « *Les gros fruits entiers comme les ananas, les noyaux d'avocats ou les écorces de noix de coco ne sont pas recommandés non plus, trop lents à se dégrader* », complète Francis Vérillon. Trois semaines après le lancement, les bonnes habitudes sont déjà rentrées. Claire n'a employé son sécateur que quelques fois et presque rien jeté à la poubelle.

d'œuvre

sociation a assuré la maîtrise d'ouvrage et la construction du pavillon, Oumar, maître-composteur salarié, encadre la réception des déchets à chaque créneau (le mercredi de 17 à 19 heures, le samedi de 10 heures à midi) et réalise les opérations de retournement et de tamisage.

L'expérience se développe de jour en jour. Ce mercredi de juillet, une cinquantaine d'habitants ont apporté 130 kilos de déchets. L'autre volet du projet serait de créer des lieux de collecte dans les immeubles où un nombre suffisant de foyers se seront portés volontaires : les habitants y déposeront leur déchets, Oumar viendra les chercher avec son triporteur pour les faire pourrir puis mûrir ici, avec les autres. Mais reste encore à convaincre les bailleurs. Au final, plus de 200 foyers pourront participer au projet. Douze tonnes de biodéchets devraient ainsi être récupérées chaque année, pour créer 4, 4 tonnes de compost à l'usage des habitants. Un honnête retour sur investissement. ◀