

COLOMBES

Bienvenue à l'école du compost

DANS CET ÉTABLISSEMENT

particulier, on prend certains cours dehors, on manie la fourche et on se rassemble autour d'un ver... de terre. L'Agrocity de Colombes accueille un site unique en Ile-de-France : l'école du compost. Au milieu des barres d'immeubles du quartier sensible des Fossés-Jean, elle mène des expérimentations et forme des « maîtres composteurs ». Car le compost est un art délicat qui s'apprend et qui s'enseigne. Professionnels, ces maîtres-composteurs transmettront leur savoir aux « guides » ou aux « référents compost », qui iront à leur tour montrer les bons gestes dans les communes, les écoles, les immeubles...

« Ce sont des formations et des métiers qui existent déjà depuis longtemps au Canada, explique Benoît Wulvervick, le président de l'école du compost. Cela a transité en Belgique avant d'arriver en France. Nous sommes un site régional pilote pour l'expérimentation et la promotion du compostage. Ici, on accueille 12 t de déchets par an qui proviennent des jardins de l'Agrocity, de l'Amap, des habitants du quartier, du café et de la Biocop de Bois-Colombes. On les transforme en quatre tonnes de compost. »

« Pour faire un bon compost, il faut équilibrer au moins quatre éléments,



Colombes, jeudi. Benoît Wulvervick (à gauche), président de l'école, et Yvon Pradier, formateur, montrent le compost bio produit sur place. (L'P/AD)

ments, détaille Yvon Pradier, l'un des quatre formateurs. Il faut de l'azote, que l'on trouve dans les déchets mous et humides, typiquement les épluchures, de la matière carbonée contenue dans le bois, le carton, la paille... de l'humidité, et

Depuis mars en tout cas, quarante maîtres composteurs ont été formés à Colombes. Les sessions durent une semaine. Elles sont payantes mais peuvent être financées par des employeurs ou par les droits ou congés individuels à la formation. La semaine dernière, la formation a accueilli sept stagiaires. « Parmi eux, on trouve des professionnels de collectivités territoriales qui viennent parfaire leurs connaissances, mais aussi des personnes en reconversion professionnelle, qui veulent en faire leur métier », note Benoît Wulvervick.

Faire baisser le coût de la collecte des ordures

Car à l'heure où le coût et les taxes sur le ramassage des ordures ménagères ne cessent d'augmenter, le compost a un bel avenir devant lui. « En moyenne en Ile-de-France, chaque habitant paye 118 € par an de taxe sur l'enlèvement des ordures ménagères, pointe Benoît Wulvervick. Les déchets fermenticidés représentent 40 kg par personne et par an. Si on multiplie par le nombre de familles, on allège très vite la poubelle ! Rien qu'ici à Colombes avec 10 000 pavillons, on a la plus grande zone pavillonnaire contiguë d'Ile-de-France. Il y a de quoi faire. »

ADELINE DABOVAL

« Se reconnecter à la terre »

Karine Fleith, du jardin partagé Château de Loir à Courbevoie

Karine Fleith est aujourd'hui « maître-composteur ».

Coordinatrice du jardin partagé Château du Loir à Courbevoie, elle a suivi la formation de l'école du compost en septembre. Ses nouvelles connaissances, elles les partagera en premier lieu avec les jardiniers amateurs de Courbevoie qui recycleront ainsi leurs déchets verts. Mais pas seulement. « Je fais partie du mouvement des femmes semencières, qui veut promouvoir les graines reproductibles. J'ai des enfants, dont l'un est allergique à plus de 80 aliments. Il faut faire attention à ce qu'on mange. Le compost, le sol, c'est la base de la chaîne de la vie. Ce n'est pas parce qu'on habite en milieu urbain qu'il ne faut pas se reconnecter à la terre. » Karine compte aussi semer la graine du compost autour d'elle... « Je vais aussi proposer à des collectivités de s'y pencher. » A.D.

LES ANNONCES JUDICIAIRES ET LÉGALES 92