

À l'école, les déchets alimentaires transformés

Un composteur a été installé par Ploërmel communauté à l'école Saint-Joseph. Les restes de repas des enfants vont être valorisés en compost qui sera utilisé dans le jardin pédagogique de l'école.

« Nous avons calculé le poids des déchets alimentaires généré par les enfants lors des repas à la cantine. Pour 290 rations par jour, nous arrivons à un total de 122 kg en une semaine », informe Michel Larnou, directeur des écoles de Saint-Joseph et Saint-Jean-de-Villeneuve, à Ploërmel.

L'arrivée d'un composteur

« Jusqu'à présent une grosse partie était jetée », déplore le directeur. Mais la mise en place d'un composteur par Ploërmel communauté depuis quelques jours dans le jardin pédagogique de l'école pourrait changer la donne. L'idée des membres de l'équipe enseignante et des agents de la cantine est de faire participer les enfants au tri du reste des repas. « Cela va changer les habitudes des enfants et ils vont découvrir de nouvelles pratiques », assure-t-il.

Pour bien expliquer l'importance de valoriser les déchets alimentaires afin d'en faire du compost, deux ateliers ont été proposés aux élèves. Dans le premier, Françoise, employée de restauration au sein de l'école, explique l'utilité d'un bac jaune et d'un autre de couleur verte. « Sur vos tables, nous ferons passer un petit seau blanc, expose-t-elle aux élèves. Vous pourrez y mettre vos restes de repas. Il sera vidé dans le bac vert, pour ensuite être mis dans le composteur que vous allez découvrir. Dans le jaune, il y sera mis des emballages, des pots de yaourts. »

En participant à ce tri, les enfants deviennent le premier maillon vers la valorisation des déchets. « Il faut leur faire comprendre que la matière a une valeur et qu'il est donc impor-



Emmanuelle Le Bayon explique à des élèves de l'école Saint-Joseph le fonctionnement d'un composteur. | Photo : Ouest-France

tant de transformer le déchet en ressource, ceci grâce à un composteur », indique Carole Fallin, chargée prévention déchets à Ploërmel communauté.

« Des vers vont venir »

Dans l'autre atelier, à l'extérieur, Emmanuelle Le Bayon, chargée de projets économie circulaire pour Ploërmel communauté, attend les enfants devant le composteur. Elle explique son fonctionnement et fait découvrir aux élèves que le premier bac contient des copeaux de bois. « Dans le second, il sera mis tous les déchets de la cantine, tous les restes qui n'ont pas été mangés. » Mais

pour que cela fonctionne, il faut ajouter des copeaux de bois sur les déchets, apporter de l'air à l'aide d'un croc de jardin et mettre dans le noir pendant quatre à cinq mois. « Que va-t-il se passer pendant ce temps ? », interroge Emmanuelle Le Bayon.

« Des petits vers vont venir pour faire de la bonne terre », répond tout de suite Kristen, élève en CP. « Oui et aussi des rats et des souris », ajoutent ses camarades de classe. « Si c'est cela, je pars en courant », plaisante la maîtresse déclenchant l'hilarité des enfants.

« Kristen a raison, il y aura bien des vers mais aussi des cloportes qui

vont aérer le compost, reprend Emmanuelle Le Bayon. Quant aux rats, on ne veut surtout pas en voir. » « Pouvoir faire du compost sur place, c'est très pertinent, explique en aparté Michel Larnou. Nous allons pouvoir nous en servir dans notre jardin pédagogique pour y faire pousser des légumes. Ainsi, les enfants vont vite comprendre que les restes des repas ne sont pas perdus. »

Kenzo, élève en CP, lève la main : « Moi, je crois que le mieux, c'est de ne pas gâcher la nourriture. » Une remarque approuvée par tous.

Dominique LE LAY.

À la recherche d'établissements volontaires



Stéphane Rouault, vice-président de Ploërmel communauté, a pris le temps d'expliquer aux élèves le rôle du compost dans un jardin. | Photo : Ouest-France

« Faire de tels ateliers, c'est très bien, commence Stéphane Rouault, vice-président de Ploërmel communauté en charge de l'environnement. Les enfants sont très souvent vecteur d'apprentissage envers leurs parents. Le réflexe de tout mettre à la poubelle est trop facile. Il faut savoir que derrière, cela engendre un coût de traitement qui augmente sans cesse. »

C'est pourquoi, Ploërmel communauté a lancé un programme d'économie circulaire en vue de devenir un territoire économe en ressources. « un projet qui est soutenu par L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) », fait valoir Emmanuelle Le Bayon, chargée de projets économie circulaire pour Ploërmel communauté.

Une obligation pour tous au 31 décembre 2023

L'objectif général de l'opération est de transformer les déchets en ressources. « L'un des axes est la ressource prioritaire sur notre territoire : la biomasse, à savoir les déchets alimentaires et les déchets verts »,

détaille le vice-président.

« Avant l'obligation de tri des biodéchets pour tous qui s'appliquera au 31 décembre 2023, Ploërmel communauté souhaite accompagner les usagers vers l'atteinte de ces objectifs. Outre la dotation des foyers des ménages de composteurs et de lombricomposteurs, mais aussi l'expérimentation de la collecte des biodéchets pour leur valorisation en méthanisation, « nous allons installer deux points d'apport volontaire à Ploërmel et à Josselin pour les usagers et les restaurateurs », annonce Stéphane Rouault.

Des volontaires pour recevoir un composteur ?

Si des composteurs ont été installés à l'école Saint-Joseph à Ploërmel et à la résidence autonomie La Pommerais à Josselin, et un autre devrait l'être à la rentrée à l'école Jules-Verne de Ploërmel, « nous recherchons encore sept établissements volontaires pour la mise en place gratuite d'un composteur », lance Emmanuelle Le Bayon.

D. L. L.



Lors d'une animation sur le tri à la cantine de l'école. | Photo : Ouest-France



Quatre petits curieux cherchent à voir ce qui se cache dans la troisième partie du composteur. Hélas, ils vont découvrir qu'il est vide pour l'instant. | Photo : Ouest-France