

Aider les usagers à créer leur « élevage organique »

COMPOSTAGE.

Chaque mois, de mars à novembre, la communauté de communes de l'Estuaire, en collaboration avec le Smicval, propose une "formation compostage" et initie ainsi les élus et les habitants à cette pratique.



Cours de compostage dans le garage du centre technique intercommunal de la CCE.

Photo UF

« Je vais faire l'appel et vous demander comment vous avez été informés de la distribution de composteurs » lance David Dupuy, maître composteur à la communauté de communes de l'Estuaire, chef d'orchestre de la formation. Autour de lui, une quinzaine de personnes : agents communaux, élus municipaux et usagers. Éva Vicente, chargée de mission sur les déchets "matière organique", démarre la formation : « Quel dommage d'enfourer une ressource utile pour notre sol ». Et de préciser la raison pour laquelle cette formation existe : « Notre but est d'accompagner les usagers et de maximiser le nombre de composteurs en activité chez les particuliers, mais aussi au niveau des administrations publiques avant l'entrée en vigueur de la norme européenne » (NDLR : dès le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets à la source comprenant, les restes alimentaires des ménages, mais aussi d'une grande partie des déchets verts, devient obligatoire). Lors de ces formations, tous les inscrits sont encouragés à se « libérer de toutes leurs interrogations ». Si dans un premier temps, les formateurs expliquent dans les grandes lignes comment composter, les questions ne tardent pas à venir.

Rat ou pas rat ?

« La viande, ça n'attire pas les rats ? » s'enquiert l'un des "élèves". C'est une question qui inquiète au sein de la petite assemblée. Les professeurs du jour vont venir rassurer l'auditoire. « En règle générale, il peut y avoir des rats s'il y a de la volaille non loin, assure David Dupuy. Les rats aiment la volaille et les graines qu'elle picore. Le composteur sera l'endroit chaud où le rat pourra venir se terrer ». Et à Éva Vicente d'ajouter : « Les rats mangent de tout. Peu importe ce que l'on met dans le composteur, on se risque à la venue de rongeurs ». Elle rassure ensuite en donnant la marche à suivre pour les éviter : poser du grillage au fond du compost, pour éviter que le rat puisse creuser un trou, remuer régulièrement le compost, pour le déloger, et assurer une bonne diversité des ingrédients du compost, pour qu'il fasse trop chaud pour l'animal.

Bien choisir son composteur

Viennent enfin les questions autour du choix du composteur. Le composteur distribué par le Smicval est le plus commun : un

bac de compostage d'environ 1000 litres à disposer dans un endroit mi-ombragé, en contact direct avec la terre. Mais il n'est pas le seul. Les habitants d'appartement sans jardin ne sont pas oubliés. Les deux formateurs rappellent qu'il existe le lombricomposteur. S'il n'est composé que de vers rouges, et est donc plus fragile, il permet tout de même un processus plus rapide et la production de "lombrithé" ("jus" très fertilisant à diluer dans l'eau). « Il ne faut pas oublier qu'avec la mise en place des points d'apports collectifs (déjà présents dans 7 communes du Grand Cubzaguais), les déchets organiques émis par ceux qui ne souhaitent pas disposer de leurs propres composteurs permettront aux agriculteurs locaux de bénéficier de compost », rappelle Éva Vicente. La formation se clôt après deux heures sur la fabrication "maison" d'un composteur avec quatre palettes de récupération disposées en carrés.

Ugo Felloneau

Plus d'informations sur la distribution de composteurs au 05 57 84 74 00 ou par mail : contact@www.smicval.fr.

David Dupuy, le maître composteur

C'est un personnage haut en couleur, qui n'hésite pas à faire preuve d'humour et qui occupe un poste original. David Dupuy est maître composteur depuis treize ans pour la CCE. C'est cette dernière qui lui a permis de passer la formation en 2010 au jardin botanique à Bordeaux. Depuis, il s'occupe, seul, de distribuer les composteurs mais aussi d'informer et d'accompagner les usagers pour le compte de la communauté



David Dupuy dans son composteur "fait maison" Photo UF

de communes. Il réalise ces rendez-vous une fois par mois de mars à novembre.

La recette d'un bon compost

« Le compost c'est comme une recette de cuisine » pour Éva Vicente. « Le mieux, c'est de fonctionner par moitié. On met une moitié de matière organique qui contient beaucoup d'eau, et une moitié de matière sèche, d'or brun, comme du broyat ». Le mot d'ordre reste la variété. Tous les déchets organiques sont bons pour le compost, et plus les déchets sont variés, plus le compost sera riche.



David Dupuy donne un exemple de broyat. Éva Vicente précise que le Smicval met en place une aide permettant de prendre en charge 50 % du prix (environ 300 euros) d'un broyeur que l'on peut partager entre voisins. Photo UF



Portes ouvertes Cave Haut-Grelot

Fêtes de Noël



Du Vendredi 8 au
Dimanche
10 Décembre

Vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h
Samedi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h
Dimanche de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h

Dégustation de
Vin Chaud
Maison

Commande de caviar possible,
champagne, spiritueux,
paniers gourmands, vaisselle, fromages.
Dégustation gratuite
sur une sélection de produits.

Idées Cadeaux,
Animation,
Promotions

126, av. de la République - 33820 St-Ciers-sur-Gironde - 05 57 32 76 55



Tabac d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.