

### **COMMUNICATION**

Affaire suivie par : E Brochard

02 40 32 29 45

communication@ville-bouguenais.fr

Bouguenais, le 16 mai 2019

### **Composter : une démarche encouragée sur la commune**

Les déchets ménagers sont constitués pour un tiers par des déchets organiques (déchets de cuisine principalement), des matières facilement biodégradables.

Le compost peut être utilisé dans le jardin pour fertiliser et enrichir naturellement la terre et ainsi favoriser la pousse des légumes ; le broyat peut être utilisé au pied des plantes et arbustes comme paillage, ou directement dans la terre pour l'enrichir.

Cette pratique n'est pas seulement réservée aux habitants des zones rurales ou à ceux disposant d'un carré de jardin. Si vous vivez en appartement, vous pouvez aussi valoriser vos déchets en vous équipant d'un lombricomposteur, ou en apportant vos déchets dans un composteur collectif. Nantes Métropole, en charge de la gestion des déchets sur les 24 communes de l'agglomération, propose des aides financières (30€ pour un composteur et 40€ pour un lombricomposteur).

Plusieurs quartiers de la commune sont dotés de composteurs collectifs (Clos Saint-Julien, 8 Mai, Croix-Jeannette, Pierre Blanche). Ils sont accessibles sur inscription auprès du groupe d'habitants chargé de la gestion du composteur.

Et ce qui se fait à la maison peut se pratiquer également au restaurant scolaire. Depuis 2015, le restaurant scolaire du 8 Mai, puis en 2017 celui de la Croix-Jeannette valorisent les restes de repas en les compostant. Ils sont déposés dans des seaux réservés à cet effet, par les agents de restauration ou / et les enfants. Ces biodéchets sont ensuite déposés dans les composteurs collectifs et recouverts de broyat. Les temps du repas et du compostage sont des moments privilégiés pour apprendre à éviter le gaspillage alimentaire (adapter les quantités à son appétit, finir son assiette...).

« Les agents de la restauration sont un maillon d'une chaîne qui va de l'assiette des enfants au composteur. Les restes de repas compostables sont mis dans un seau, que les enfants accompagnés d'un animateur videront au composteur collectif. Le compostage des bio-déchets permet de diminuer la part des déchets de la restauration collective. La quantité quotidienne est modeste et symbolique, mais elle vient en complément d'autres actions menées par les animateurs de l'Espace éducatif autour de l'environnement et des déchets. », explique Christelle Dalbec, responsable du restaurant scolaire de la Croix-Jeannette.

### **CONTACTS PRESSE**

Mission Développement Durable – 02 40 32 29 40 - developpementdurable@ville-bouguenais.fr

Service Communication – 02 40 32 29 45.