

Tout l'îlot composte de concert

Père-Soulas. Quand le tri sélectif mobilise enfants, résidants et professionnels, c'est le lien social qui est aussi restauré sur tout un territoire.

Entre les jardins partagés Terre et humanisme, la maison d'enfance Bon-Secours et le restaurant Mas des Moulins, tous situés dans le périmètre de l'Umes de la Petite Garrigue (Union montpelliéraine d'économie sociale), « *les déchets se pèsent à la tonne !* » Mais le désir de les valoriser est, depuis toujours, partagé dans ce quartier défini écoresponsable. « *C'est pourquoi nous avons décidé de rationaliser tout le compostage sur place* », résume Sid Bouslama, directeur de cet îlot implanté avenue du Père-Soulas, à Montpellier.



■ Léa de Compostons.org, entourée d'Alain Del Vecchio, Pierre Abric et Sid Bouslama.

C.S.F.

« En plus de correspondre à notre logique, ce système est un facilitateur de rencontres »

Légèrement en retrait, et tout de bois bien fait, s'offre désormais un composteur de grande capacité. En fonction depuis novembre dernier, il « *va absorber un tiers de tous nos détritrus bio et puis nourrir la terre de nos jardins et jardinières* », se félicitaient des « contributeurs » lors de son inauguration. Une dizaine d'habitants qui, véritablement, est enthousiaste : « *En deux*

mois, nous avons rempli un caisson. Donc récolté deux mètres cubes. Ils sont en phase de décomposition ! »

Déchets des cuisines du restaurant (10 t par an), branches et feuilles mortes ramassées et broyées par les jardiniers, épiluchures des résidants, etc. « *Nous aurons de l'humus au printemps. Et il sera de qualité !* », avertit Jean-Pierre Abric, responsable des espaces verts.

Construit à Mourèze par l'ébéniste Emmanuel Cometto, d'Atmoterre, ce composteur a été réfléchi avec l'aide de l'association Compostons.org. Tout y est prévu pour un bon usage. Et des affichettes rap-

pellent, en plus, qu'après toute offrande, il faut répandre une poignée de copeaux de bois et puis bien refermer.

« *On peut tout y mettre ; même des agrumes et des bouts de viande. Il suffit de bien faire, de les couper en tout petit, d'avoir la technique* », expliquent Rebecca et Benjamin, les aides jardiniers. Dans un grand sourire, Emmanuel Cometto précise : « *Ce système, tel qu'il est, est un hôtel cinq étoiles pour la microfaune et les bactéries.* » Et, « *en plus de correspondre à la logique même de notre îlot, dans le respect de l'environnement, il est un facilitateur de rencontres* », assure

Alain Del Vecchio, le secrétaire de l'Umes. « *Car c'est un carrefour où se croisent les salariés, les résidants et aussi les enfants.* »

Sur l'exemple de l'Umes, Compostons.org « *travaille sur des composteurs grande capacité pour La Paillade, la Pergola, la Croix-d'Argent* ». Et pour réussir un compost parfait ? Il suffit de suivre les instructions : « *C'est simple comme une bonne recette de cuisine !* »

CAMILLE-SOLVEIG FOL
csfol@midilibre.com

► Îlot de l'Umes, 2452 avenue du Père-Soulas. Contact : 04 67 52 45 33.