



LES POTES DU COMPOST

Au sein de l'association "Compostons", Léa et trois amis font le tour des commerces pour récupérer épluchures, fruits et légumes abîmés... Des déchets livrés aux fermes urbaines de Montpellier.

Léa et l'un des autres membres de l'association "Compostons" récoltent tout ce qui peut servir à faire du compost et livrent leur précieux butin à la ferme urbaine de la Condamine, située dans le quartier Millénaire.

En 2025, la loi imposera à tous de trier les biodéchets à la source afin de les valoriser. L'association montpelliéraine Compostons a pris les devants et propose déjà aux entreprises du quartier Millénaire la collecte de leurs biodéchets.

Tous les vendredis au petit matin, l'un des quatre membres de l'association enfourche le vélo électrique équipé d'une carriole et fait la tournée des restaurants, boulangeries et magasins d'alimentation du Millénaire pour récupérer épluchures, fruits et légumes abîmés, marc de café, coquilles d'œufs...

La collecte fonctionne avec des bacs spéciaux que les bénévoles de Compostons déposent vides et récupèrent pleins la semaine suivante.

"Les biodéchets finissent souvent incinérés ou enfouis alors qu'on peut les valoriser localement."

Ces déchets sont ensuite livrés à la ferme urbaine de la Condamine. Une partie est directement consommée par les poules du domaine, le reste est transformé en compost, qui sera ensuite utilisé pour les cultures.

Boire un verre. "Avec un seul vélo électrique, nous sommes limités à une collecte de 70 à 80 kg par semaine. Mais suite à la campagne de financement participatif que nous avons lancée début juin, nous avons récolté des fonds pour nous équiper d'un deuxième vélo électrique, confie Léa, une des membres de l'association. Dès la rentrée, nous allons pouvoir étendre notre collecte à d'autres quartiers du centre-ville et proposer ce service aux entreprises et aux particuliers." Compostons œuvre également pour développer

le compostage de quartier, en formant des habitants volontaires au compostage et à la gestion d'un composteur collectif. Une dizaine de composteurs ont ainsi été installés dans différents quartiers de la ville, le plus souvent à proximité de jardins partagés, qui réutilisent le compost. "Au-delà de l'impact sur l'environnement, c'est un dispositif qui crée du lien social. Les gens se retrouvent autour du composteur, se distribuent le compost et en profitent souvent pour boire un verre ensemble", souligne Léa.

L'association a également pour projet de créer une seconde plateforme de compostage près de la Halle Tropisme. "Il y a beaucoup de gaspillage alimentaire. Les biodéchets finissent souvent incinérés ou enfouis alors qu'on peut les valoriser localement, notamment à travers le développement des fermes urbaines." Un cercle vertueux qui nous concerne tous.

M. T.