

En naviguant sur notre site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer une navigation optimale et nous permettre de réaliser des statistiques de visites. ok En savoir plus

Vitry : cette machine transforme les restes de la cantine



Avant, les collégiens du domaine Chérioux, à Vitry-sur-Seine, n'aimaient pas les épinards. Quand les cuisiniers tentaient malgré tout l'expérience, ils se retrouvaient avec des restes sur les bras. Aujourd'hui, les collégiens n'aiment toujours pas les épinards. Mais, grâce à une nouvelle machine, les restes ainsi que l'ensemble des biodéchets du restaurant collectif, plutôt que de finir incinérés et donc gaspillés, sont désormais transformés en un compost de qualité.

« C'est le premier composteur électromécanique d'Ile-de-France, vante avec fierté William Descamps, chargé de projet au conseil général, qui a organisé l'installation de l'imposant appareil. On peut y mettre des légumes, de la viande, du poisson.. En somme, tout ce qui est biodégradable. » A la cantine du domaine Chérioux, qui sert chaque midi entre 1 000 et 1 100 couverts aux collégiens, lycéens et étudiants du secteur, « tout ce qui est biodégradable » représente presque 200 kg d'ordures par jour. Alors, à la fin du service, une partie du personnel est désormais chargée de vider les déchets du repas dans le gros bloc de métal, en y ajoutant 20 % de copeaux de bois.

« Ce n'est pas trop compliqué, il suffit de suivre la procédure. Mais il faut encore enlever les morceaux d'aluminium ou les emballages qui traînent », confie Agnès Wachter, employée du restaurant.

Après que la machine a englouti les déchets de la cantine, ces derniers traversent le composteur en trois à quatre semaines, passant dans trois compartiments de températures différentes. Au bout du cheminement, un premier compost peut être récupéré. Placé dans des bacs de maturation, il faut six à huit semaines de plus avant de pouvoir l'utiliser dans les parcs départementaux.

« Sans le composteur, les déchets mettraient facilement une année à se dégrader. Grâce au dispositif, nous allons récolter 5 t de compost par an sur le domaine, précise William Descamps. C'est remarquable. » Remarquable sur un plan écologique - l'appareil entre dans le cadre de la lutte contre le gaspillage mise en place au restaurant -- et sur un plan... économique.

En tout et pour tout, l'installation du composteur et des équipements annexes a coûté 120 000 €, financés par le conseil général avec des subventions de la région et du Sycotm. Mais en temps normal, le traitement des biodéchets sur le domaine Chérioux revient à 14 000 € par an, qui seront en grande partie économisés. « Nous allons développer l'expérience ailleurs », assure maintenant James Thébaud, à la direction logistique du département. Un restaurant administratif de

Valenton pourrait être équipé à son tour d'un composteur biomécanique avant la fin de l'année. Pour que les produits nés de la terre retournent à la terre.

Le Parisien

X