

Tri des biodéchets : ce qui change au 1^{er} janvier

À compter du 1^{er} janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi antigaspillage de 2020, le tri des biodéchets sera généralisé et concernera tous les professionnels et les particuliers. Une annonce qui a semé la zizanie... Compostage obligatoire ? Lombrics partout ? Nous décryptons pour vous la loi AGEC et ses enjeux.

La loi antigaspillage pour une économie circulaire, dite AGEC, prévoit d'apporter à tous les Français une solution de tri à la source des restes alimentaires pour valoriser leurs biodéchets en biogaz ou en compost.

De quoi parle-t-on ?

L'article L. 541-1-1 du Code de l'environnement définit les biodéchets comme : « Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. »



À compter du 1^{er} janvier 2024, le tri des biodéchets concernera tous les professionnels et les particuliers.

Concrètement, on parle des :

- déchets alimentaires : les restes de repas ou de préparation de repas ;
- déchets verts : les tontes de pelouse et fauchage, feuilles mortes, tailles d'arbustes, haies

et brindilles ou encore déchets ligneux issus de l'élagage et de la battage d'arbres et de haies.

Autrement dit, un gisement énorme, puisqu'à eux seuls, les biodéchets représentent près d'un tiers des poubelles d'ordures ménagères des Français. Soit 83 kg de déchets alimentaires par habitant et par an dans les ordures ménagères résiduelles !

Tri à la source et valorisation : quels enjeux ?

Bien qu'ils portent le nom de déchets, les biodéchets sont une ressource inestimable pour nos sols. Pourtant, ils sont le plus souvent mis en décharge ou incinérés en mélange avec les ordures ménagères, ce qui génère des gaz à effet de serre (GES).

Prévention et gestion de proximité des biodéchets (PG-prox) : pourquoi privilégier cette approche ?

LA PG-PROX : UNE APPROCHE



Favoriser la participation citoyenne et le lien social



Permettre le développement endogène du territoire en créant des emplois et des filières locales d'économie circulaire



Faciliter le retour au sol de la matière organique pour végétaliser les milieux urbains ou régénérer les sols en milieu agricole



Privilégier une approche low-tech avec peu de mécanisation



Diminuer notre empreinte carbone en limitant les transports et en économisant des ressources via la réduction du gaspillage alimentaire

En gestion de proximité, les usagers assurent le traitement de leurs biodéchets eux-mêmes. Ils les rassemblent dans des composteurs individuels (dans le jardin) ou collectifs (en pied d'immeuble ou dans l'espace public).

Partout en France, le Réseau Compost

Citoyen (RCC) rassemble et représente les structures et individus membres ayant pour objectif commun la promotion de la gestion citoyenne et de proximité des déchets biodégradables. Il soutient et encourage la généralisation de la PG-prox sous toutes ses formes : compostage en appartement, au jardin, en

pied d'immeuble, de quartier, en établissement, sur micro-plateforme, de territoire...

L'objectif ? Promouvoir cette démarche dans une logique d'économie circulaire, plus vertueuse :

- sur le plan écologique, par la diminution des impacts liés au transport et à la gestion des déchets, par le retour au sol de la matière organique (puits de carbone), la préservation de la ressource eau et le soutien de l'agriculture sur sol vivant ;

- sur le plan économique, par la création d'emplois de proximité et le développement de nouvelles activités en lien avec le secteur agricole, social, artistique... ;

- sur le plan social, par une gestion participative, locale et génératrice de mieux-vivre ensemble

Cette nouvelle obligation constitue une opportunité, tant sur le plan environnemental que sur les plans énergétique ou agricole. Elle répond à plusieurs enjeux :

- le retour au sol. Le compostage est une valorisation de la matière organique qui permet d'amender les sols et d'en améliorer la qualité agronomique ;
- la production d'énergie : si les biodéchets sont destinés à la méthanisation, ils permettront de produire du biogaz ;
- éviter des pollutions : les biodéchets sont constitués de 60 % d'eau environ. Les brûler dans les incinérateurs est un non-sens écologique. Les enfouir nécessite des adaptations techniques coûteuses pour éviter des problèmes d'émissions de GES (méthane notamment) et de pollution des sols ;
- la réduction des ordures ménagères et la maîtrise des coûts de gestion pour la collectivité : les biodéchets représentent un tiers des poubelles grises, d'où l'importance de les valoriser, dans un contexte d'augmentation de la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP).

Citoyens : quelles sont vos obligations ?

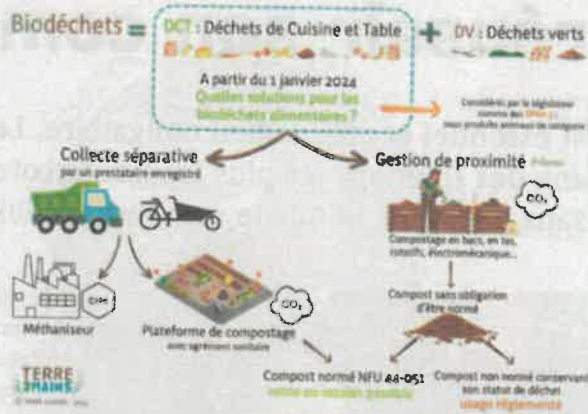
Pas de panique ! Les opérations de collecte et traitement des déchets des ménages relèvent de la compétence obligatoire des établissements publics de coopération intercommunale : c'est donc sur les EPCI (communautés de communes ou métropoles) que repose l'obligation.

À compter du 1^{er} janvier 2024, les collectivités devront avoir mis à disposition de leurs administrés une solution de tri à la source de leurs biodéchets, pour que ceux-ci soient valorisés en compost ou en biogaz.

Quelles solutions pour les ménages ?

En fonction de chaque territoire et ses spécificités, les modalités sont multiples, mais on identifie deux grandes catégories de solutions :

- la gestion de proximité : mise à disposition de composteurs domestiques ou installation de sites de compostage partagés (en pied d'immeuble ou de quartier) ;



- la collecte séparée : via l'installation de points d'apports volontaires ou en porte-à-porte.

Quelles que soient la ou les solutions choisies par la collectivité, un nouveau geste de tri devra être mis en place dans les foyers, grâce à un bioseau qui permettra de déposer les déchets alimentaires en attendant leur valorisation.

Ces déchets pourront être compostés par les habitants eux-mêmes, individuellement ou collectivement, ou collectés par des entreprises qui se chargeront de les valoriser en compost ou en biogaz (méthanisation).

Comme le souligne l'Ademe : « Ce nouveau geste de tri demandé aux habitants est un changement dans leurs habitudes. Il est donc nécessaire pour les collectivités de bien les accompagner dans cette démarche, notamment via des équipements, de l'information et des formations. »

Et pour les professionnels ?

Les professionnels sont responsables de la gestion de leurs déchets. Dès le premier kilo de biodéchets produits (marc de café, sachets de thé, restes de repas...), ils devront s'organiser pour que les biodéchets produits soient séparés des autres déchets. Il leur est possible d'opter pour une gestion sur site (compostage autonome en établissement) ou pour la collecte.

Où en est-on ?

Selon l'Ademe, fin 2023, le nombre d'habitants desservis par une solution de tri à la source des biodéchets proposée par leur collectivité sera d'environ 20 millions, soit quasi un Français sur trois. Le volume de biodéchets triés est quant à lui estimé à plus de 600 000 tonnes, qui ne sont donc pas enfouies ou incinérées mais bien valorisées. L'objectif est de couvrir 27 millions de Français en 2024, soit 40 % de la population.

« Les Français ont aujourd'hui le réflexe de se tourner vers la poubelle jaune pour un déchet recyclable, ils devront le faire demain pour leurs biodéchets », a déclaré Karine Filmon, cheffe du service Valorisation des déchets à l'Ademe ■



Charlotte Ciabrini.

Associée fondatrice de la Scop Terre 2 Mains.



La Scop Terre 2 Mains

Membre du Réseau Compost Citoyen, la Scop Terre 2 Mains accompagne les ménages, entreprises et collectivités dans la prévention et gestion de proximité des biodéchets (PG-prox), à Marseille et sur le territoire métropolitain. De la réduction du gaspillage alimentaire au compostage : ils proposent conseils, accompagnements, ateliers de sensibilisation.

Formez-vous aux métiers de demain !

Trier ses déchets, composter, c'est aussi des métiers, des formations professionnelles, des législations, des réseaux, des emplois locaux, des dynamiques citoyennes et participatives toujours plus nombreuses. Envie de vous professionnaliser dans le domaine ? Formez-vous !

Terre 2 Mains propose des formations de guide-composteur et maître-composteur. Organisme de formation charté par le Réseau Compost Citoyen, la Scop délivre des formations s'appuyant sur un référentiel commun, défini et validé par l'Ademe et le Réseau Compost Citoyen.

2, boulevard de la Corderie
13007 Marseille
Tél. : 06.28.62.33.28.
www.terre2mains.com

Comment réussir son compost ?

Recycler ses biodéchets, c'est essentiel et maintenant obligatoire. Le compostage, individuel ou collectif, est l'une des solutions les plus faciles. Encore faut-il qu'il soit bien mené, efficacement et sans pollution, et que le compost produit soit le meilleur pour la terre et les cultures.

Composter, c'est être actif. Le compostage, ce n'est pas simplement entasser des déchets organiques (restes de cuisine et de table, déchets végétaux, fumier de petits élevages...) les uns par-dessus les autres, en tas ou dans un composteur, et attendre passivement que la nature fasse son œuvre de décomposition et de transformation en compost comme par magie. C'est, hélas, trop fréquent et cela conduit dans la plupart des cas à des dégagements de méthane (CH₄),

gaz à effet de serre 25 fois plus puissant que le CO₂ et la production d'un pseudo-compost de médiocre qualité, voire nocif. Pas terrible pour l'environnement ni pour le jardin héritant de ce « compost ».

En réalité, le compostage est une décomposition aérobie, une oxydation, en présence d'oxygène donc. Or les déchets de cuisine et certains déchets du jardin, la tonte de pelouse notamment, sont gorgés d'eau, plus de 90 %. Ils libèrent leur eau dès le début de la décomposition par les bactéries aérobies et se tassent rapidement, en un jour ou deux, ce qui les prive d'oxygène. Les micro-organismes décomposeurs aérobies meurent et le carbone (42 % de la matière sèche d'une plante en moyenne) se recombine à l'hydrogène pour produire du méthane au lieu de se recombinaison à l'oxygène pour donner en partie du CO₂. Comme pour aggraver le problème, ces biodéchets trop humides et trop mous sont aussi déséquilibrés avec une proportion trop importante d'azote comparée au carbone.

Pour éviter cela, il faut toujours mélanger les déchets mous, humides et riches en azote avec des déchets moins humides, plus rigides et un peu plus riches en carbone, ce qu'on appelle des déchets structurants. En gros : 2/3 des premiers pour 1/3 des seconds. Ces struc-



Le compost demi-mûr, grouillant de vie, apporté en automne/hiver, est le meilleur pour améliorer la qualité physique, biologique et nutritive du sol.

turants évitent le tassement, absorbent l'excès d'eau, maintiennent naturellement une bonne porosité et donc une bonne arrivée d'air dans le compost, et apportent du carbone pour que la décomposition arrive à son terme, c'est-à-dire que le maximum d'azote, d'éléments minéraux, de carbone se recombinaison pour produire de l'humus.

Il faut donc remuer, remuer, encore remuer les déchets les uns avec les autres, ce qui permet aussi d'introduire activement beaucoup d'oxygène. Il faut le faire dans l'idéal aussitôt après chaque apport, ou au pire une à deux fois par semaine. Pas besoin de remuer tout le contenu du composteur, seulement en surface les déchets introduits avec ceux qui l'ont été la fois précédente et déjà en cours de décomposition. Grâce à cela, ils se décomposent tous très rapidement, sans nuisances (olfactives, mouches, rats...) et sans pollution. C'est simple, mais il faut y veiller.

De bons structurants pour un bon compost

Les meilleurs doivent contenir suffisamment de matière carbonée sous forme de cellulose, mais avec peu de lignine et de tannins. La cellulose est la matière végétale de base des plantes herbacées, des fleurs, des légumes, du foin, de

la paille, des feuilles, du bois. Elle est constituée essentiellement de longues fibres. Elle est facile à décomposer par les bactéries, les levures, les champignons. La cellulose est toujours plus ou moins accompagnée de lignine, autre substance carbonée qui consolide les tiges, les nervures. Mais dès qu'il y a beaucoup de lignine, ce qui est le cas des branches et du bois des arbres (20 à 25 % de lignine), ça se complique car cette matière complexe est très difficile à décomposer, surtout en présence de tannins, de résines, de protéines. Cela a de l'importance pour l'usage du compost. La

cellulose produit un compost très riche, réactif et nutritif pour la vie du sol (source d'énergie) puis des plantes, très efficace pour améliorer vite et intensément la structure de la terre (surtout des sols limoneux et argileux) qui devient plus poreuse et plus facile à travailler... l'idéal pour les légumes et les petits fruits.



Tous les déchets végétaux et animaux de cuisine peuvent être compostés, y compris les essuie-tout, serviettes, mouchoirs, filtres... en papier blanc.

À l'inverse, la lignine produit un compost moins réactif, moins efficace et plus lent pour nourrir la vie du sol puis des plantes. ■■■

■■■ un compost un peu « fainéant ». Il améliore la terre faiblement, lentement, mais durablement. Ce n'est pas un gros problème pour fertiliser des plantes d'ornement ou des arbres fruitiers, mais ce type de compost n'est vraiment pas le meilleur pour le potager et les petits fruits. Il faut donc éviter d'utiliser des copeaux de bois comme « structurants » d'un compost destiné au potager.

Que mettre dans son compost ?

C'est simple : tous les déchets organiques d'origine végétale et animale peuvent se trier, se décomposer, composter. Il n'y a aucune raison d'exclure les peaux d'agrumes (ils se décomposent vite), les produits et sous-produits animaux – viande, poisson, crustacés –, les laitages périmés, le pain sec, le lait tourné... Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Plus ou moins vite, et d'autant plus vite si les gros déchets (trognon de chou, croûte de gruyère...) sont coupés menu. Bien entendu, les gros os et les coquillages n'ont aucune chance de se décomposer, ce qui incite à les exclure. Mais une fois broyés ou calcinés (poêle à bois, insert) et pour les petits et peu épais (carcasse du poulet, moules...), il n'y a aucun problème. Tout est aussi une question de quantité. Trop d'un élément peu déséquilibrer l'ensemble. Côté nuisances (odeurs, moucherons, rats...), le simple fait de mélanger les matières d'origine animale lors de chaque apport évite les problèmes.

Quel système de compostage choisir ?

Le tas convient très bien pour de gros volumes, mais s'il y a de gros volumes, c'est à cause des déchets végétaux qui seront mieux valorisés en paillage.

Le composteur, en bois ou en plastique, est très pratique, pourvu qu'il soit le plus carré possible, pas étroit en haut, et muni d'un couvercle avec charnière, facile à utiliser.

Le lombricompostage est plus technique, plus restrictif sur les ingrédients à mettre ou pas, mais efficace avec un peu d'expérience.

Le bokashi, ce n'est pas un système de compostage, mais une fermentation anaérobie, entourée de secrets sur les micro-organismes introduits et mercantiles. Il est plutôt destiné à stabiliser les déchets organiques pendant quelques semaines en attendant un compostage classique, en tas ou en composteur.



Lors de chaque apport, mélangez les déchets avec un peu de structurants plus secs et avec les déchets apportés les fois précédentes.

Quand utiliser le compost ?

Quand il est encore jeune, grouillant de vie, avec beaucoup de vers rouges, il peut être épandu directement sur le sol, en automne. C'est là qu'il sera le meilleur pour améliorer la terre. Quand il est bien décomposé – on ne reconnaît plus les ingrédients du départ et les vers sont partis –, il peut être épandu en fin d'hiver, quelques semaines avant la remise en culture ou au pied des petits fruits...

Quelle quantité ?

Ne pensez pas que plus la terre est noire et riche en humus, plus elle est riche et productive. C'est en général le contraire. Une bonne terre de jardin, c'est seulement 3 % de matière organique. Il est donc inutile d'apporter trop de compost. La bonne dose : 2 à 3 kg/m² avant

une culture exigeante comme des tomates ou des courgettes. Soit une fine couche de 4 à 5 mm d'épaisseur. N'enfouissez jamais le compost, comme d'ailleurs toutes les matières organiques, orties comprises. Griffez la terre seulement pour le mélanger à la surface du sol.

Et le paillage ?

C'est encore la meilleure façon de recycler quasiment tous les restes végétaux du jardin, y compris du potager : tonte (séchée quelques heures au soleil), feuilles mortes, petites tailles de rosiers et d'arbustes si possible broyées avec la tondeuse, taille des haies vertes, restes de légumes et de fleurs, herbes indésirables (sans graines)... C'est la manière la plus rapide et la plus efficace pour améliorer fortement la fertilité de la terre et la rendre plus facile à travailler avant les semis et plantations. Et on oublie la déchetterie et les achats de paillage en jardinerie.

C'est une forme de compostage, de surface, comme dans la nature. Vous pouvez même étaler en surface les épluchures de légumes et de fruits ■



Denis Pépin.

Conférencier, auteur et journaliste horticole.

Livres sur le sujet :

Composts et paillages.

Recyclez vos biodéchets

pour nourrir la terre et Je désherbe sans

produits chimiques

aux éd. Terre vivante. À l'origine du Jardin des pépins.



Le Guide Terre vivante - Composts et paillages

Recyclez vos biodéchets pour nourrir la terre

Avec ce livre, vous apprendrez à quel point les épluchures, les papiers, les fumiers, les toilettes sèches, les tontes et les feuilles mortes sont des ressources précieuses : rien ne se jette, tout se transforme ! Grâce aux paillages avec les déchets végétaux et au compost, vous disposez d'une ressource suffisante et gratuite pour améliorer et entretenir la fertilité du sol, et produire des légumes, des fruits ou des fleurs de qualité.

De Denis Pépin, éd. Terre vivante.



Jardin des pépins

Un jardin naturel, biologique et écologique en Bretagne. Grand prix du concours national des jardins potagers 1998 et 2017 et du concours national Jardiner autrement en faveur du climat et de la biodiversité 2012 et 2022.

Cours de jardinage et visite collective du jardin.

www.Jardindespepins.fr

Le lombricompostage : une démarche zéro déchet

Des vers de terre chez soi, en voilà une drôle d'idée ! Pourtant, le lombricompostage présente de nombreux avantages et s'inscrit dans une véritable démarche zéro déchet.

Un lombricomposteur, aussi appelé « vermicomposteur », est un dispositif de compostage biologique qui repose sur l'utilisation de vers de compost pour décomposer les déchets organiques. Le lombricompostage met en scène des vers tels que l'*Eisenia fetida* ou l'*Eisenia andrei* pour accélérer la décomposition de la matière organique. Ce processus peut s'effectuer en intérieur comme en extérieur, offrant ainsi une solution pratique pour réduire les déchets ménagers tout en produisant un compost riche en nutriments, le lombricompost, et un engrais liquide, le lombrithé, vivement appréciés par nos plantes, légumes et autres végétaux.

Prenant peu d'espace au sol, un lombricomposteur d'appartement, par son design, sa composition et sa couleur, se fonde parfaitement dans une cuisine. Idéal pour aller déposer ses déchets organiques instantanément et obtenir rapidement des engrais ! Plus besoin d'aller dehors l'hiver pour aller déposer ses déchets dans son composteur.

Les vers de compost travaillent jour et nuit sans relâche dans des espaces dédiés, les plateaux de travail, que l'on ajoute successivement tout au long du processus. De la décomposition de ces matières s'écoule un jus de lombricompost, le lombrithé, qui viendra se stocker dans le bac collecteur, et que l'on pourra récolter à l'aide d'un robinet.

Les avantages du lombricompostage résident dans son efficacité, sa rapidité, son absence d'odeur et sa possibilité de traiter très rapidement nos matières organiques.

Les aliments et déchets autorisés dans un lombricomposteur

Dans un lombricomposteur, il est essentiel de maintenir un équilibre entre les matières humides (les épluchures) et les matières sèches (le carton) pour assurer une décomposition



Les différents plateaux du lombricomposteur.

optimale. Il est donc important de sélectionner soigneusement les aliments de nos petits vers de compost pour garantir un processus de compostage efficace et éviter tout désagrément.

Voici la liste des aliments autorisés dans un lombricomposteur :

- papier/carton : indispensable au bon fonctionnement du lombricomposteur, on en mettra à chaque apport de matière fraîche (un volume de 40 % de matière sèche pour 60 % de matière humide) ;
- restes de fruits et légumes : épluchures, restes de fruits, légumes abîmés ;
- marc de café et filtres : une source précieuse de matière pour le lombricomposteur ;
- les restes d'assiettes ne contenant ni corps gras, ni sel, ni épices : tels que les légumes vapeur ;
- coquilles d'œufs : broyées, elles apporteront du calcium et aideront à réguler le pH en faisant baisser l'acidité ;
- feuilles de thé et sachets de plantes infusées : étant biodégradables, elles conviendront parfaitement.

Les aliments interdits dans un lombricomposteur :

- viandes, poissons, produits laitiers : peuvent dégager des odeurs désagréables et attirer des indésirables tels que les mouches ;
- pâtes, pain et riz : trop acides, ils risqueraient de fermenter ;
- agrumes : trop acides également ;
- aliments épicés, salés ou huileux : pour-

raient perturber l'équilibre du lombricomposteur et engendrer la mort de nos petits amis :

- excréments et litières d'animaux : pourraient contenir des parasites, dégagent de mauvaises odeurs et attirent des indésirables ;

- déchets de jardin : feuilles mortes, tontes de gazon et branchages seraient trop longs à décomposer. Aussi, les essences et les petits animaux qu'ils contiennent pourraient

perturber le système ;

- matières non biodégradables : évitez le plastique, le métal, le verre...

Quelques conseils pour un lombricompostage réussi

- Toujours redécouper ses matières.
- Mettre 40 % de matière sèche à chaque apport de matière fraîche.
- Éviter les apports trop importants.
- Assurer une bonne humidité.
- Maintenir une température idéale (15-35 °C).
- Protéger le lombricomposteur en extérieur.
- Laisser le robinet ouvert.

Le lombricomposteur : ses avantages dans une démarche zéro déchet

L'introduction d'un lombricomposteur individuel dans une démarche zéro déchet constitue un modèle hautement efficace pour réduire la production de déchets organiques et contribuer à un mode de vie plus respectueux de l'environnement. Les avantages de ce dispositif sont multiples.

Tout d'abord, le lombricomposteur permet de transformer les restes de cuisine, les épluchures et d'autres déchets organiques, réduisant ainsi la quantité de déchets destinés à la

décharge ou à l'incinération. Il peut être utilisé par les particuliers, même dans des espaces restreints, et permet de recycler les déchets directement sur place, éliminant ainsi la nécessité de collectes fréquentes ou coûteuses. Les avantages sont donc environnementaux, mais également financiers, car ils diminuent le montant de nos factures sur les ordures ménagères.

De plus, un lombricomposteur individuel offre une solution pratique pour réduire les déchets ménagers tout en produisant un compost de qualité pour les plantes d'intérieur, les jardins ou les balcons. Cela s'inscrit parfaitement dans l'objectif de zéro déchet, en minimisant l'impact environnemental et en limitant la nécessité d'extraire de nouvelles ressources pour la production d'engrais.

En outre, le lombricompostage individuel favorise une prise de conscience environnementale et éduque les individus sur la gestion responsable des déchets. Il incite à repenser sa consommation alimentaire et à réduire les déchets à la source. Le déchet n'en est plus un ; il devient une nourriture précieuse pour de petits animaux. Cela contribue à promouvoir un changement de comportement, favorisant ainsi une culture de durabilité et de responsabilité envers l'environnement.



Le lombricomposteur prend peu d'espace au sol, il peut trouver sa place dans un coin de la cuisine ou au cellier.

© Vera la ferme

Les bénéfices environnementaux du lombricompostage

Le lombricompostage émerge comme une solution innovante pour réduire les déchets, préserver les ressources naturelles et contribuer à la lutte contre le changement climatique en minimisant les émissions de gaz à effet de serre. Cette méthode peut contribuer à créer un ave-

nir plus durable en éduquant et en mobilisant les individus vers une gestion responsable des déchets et une agriculture respectueuse de l'environnement, tout cela à l'échelle collective. Prenons ici plusieurs exemples...

Les cantines scolaires et les établissements de restauration collective au travers d'un lombricomposteur collectif. En valorisant les déchets de cuisine, de préparation et certains restes de repas, les cantines pourront alors transformer ces matières. Non seulement cela réduit les coûts liés à l'élimination des déchets, mais cela contribue également à sensibiliser les élèves et le personnel à la gestion responsable des déchets et à la préservation de l'environnement.

La drêche de houblon, un résidu de la brasserie, peut être transformée en une ressource précieuse grâce au lombricompostage. En la mélangeant avec d'autres déchets organiques, les vers de compost contribuent à la décomposition de la drêche, créant ainsi un compost riche en nutriments. Cette approche durable réduit la quantité de drêche envoyée en décharge et crée un produit réutilisable pour l'agriculture ou le jardinage.

Les déchets organiques issus des maraichers ou les fumiers d'éleveurs dans un ■■■■



**PICKLES & RACLETTE,
L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE
CHALEUR ET FRAICHEUR !**



**Bravo
HUGO**

73389152

■■■ contexte de circuits courts pourront être valorisés par lombricompostage, contribuant ainsi à la boucle de l'économie circulaire.

Les campings pourront également mettre en place des lombricomposteurs pour gérer les déchets alimentaires de manière durable, tout en produisant un compost pouvant être réutilisé sur place pour l'entretien des espaces verts.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer le lombricompostage (restes d'assiettes trop importants, par exemple...), le compostage est alors un allié : n'hésitez pas à contacter le Réseau Compost Citoyen pour vous accompagner dans cette démarche.

En somme

Le lombricompostage représente un outil puissant dans la réduction des déchets organiques, offrant des avantages concrets pour l'environnement, l'agriculture et la sensibilisation à une démarche zéro déchet. Il permet de transformer des matières organiques en ressources utiles, réduisant ainsi la dépendance aux décharges, aux incinérateurs, et aux matières premières, contribuant ainsi à la construction d'une société plus durable ■



> Océane Dukid.

Diplômée d'un bac STAE (Sciences et technologies de l'agronomie et de l'environnement), elle intègre l'entreprise en 2008 et se perfectionne pour devenir animatrice et formatrice. C'est la passionnée des p'tites bêtes chez Vers la Terre ! C'est aussi Océane qui anime tous les 15 jours les initiations en visioconférence.



> Jean-Paul Nourrit.

Il embrasse successivement les carrières de créateur de magazine de mode, d'organisateur de circuits touristiques et d'expert agréé en meubles français du XVIII^e siècle. Sa rencontre avec Agnès Allart, qui découvre la pratique du lombricompostage en Australie en 2002, le persuade de mettre au service des vers son expérience de chef d'entreprise et sa capacité à soulever des montagnes de déchets !

Vers la Terre
le lombricomposte facile
Pionniers depuis 2005

ZA Les Aires
9, rue Pierre-David
34120 Pézenas
Tél. : 04.67.31.75.23
www.verslaterre.com

Vers la Terre

Entreprise spécialisée dans le lombricompostage individuel et collectif, Vers la Terre a créé son lombricomposteur en 2005 et élève ses vers de compost au sein de sa ferme lombricole.

BAUMSTAL®

Le meilleur du cru est dans le cuit !

Pour conserver
l'Essentiel
de vos aliments :

leur vitalité !

Cuissons :

- > à la vapeur douce
- > à l'étouffée, sans eau
- > au bain marie
- > au four
- > sans matière grasse

Baumstal, pionnière de la cuisson basse température depuis 1972.

En inox 18/10, neutres et stables, sans revêtement, sans matière plastique, les ustensiles de la gamme Baumstal vous accompagnent toute votre vie pour le Meilleur.



3 étages pour
3 cuissons en 1



Inox 18/10

www.baumstal.com

Documentation : BAUMSTAL - 3 rue de l'Europe
CS 7005 - 67600 BALDENHEIM
Tél. : +33 (0)3 88 85 82 64

Pour une boucle aliments-terre à l'échelle nationale

Dès le 1^{er} janvier 2024, une solution de tri à la source des biodéchets (déchets verts et déchets alimentaires) doit être proposée aux habitantes et habitants à travers leurs collectivités territoriales. Nous entrons dans l'ère de la généralisation du tri à la source des biodéchets : tous les particuliers et tous les professionnels sont concernés.

Ça veut dire quoi ? À quoi ça va servir ? Avant de répondre à ces questions, revenons sur le fonctionnement de cette fine enveloppe corporelle qui se situe entre l'atmosphère et la Terre : j'ai nommé le sol.

Partons, par exemple, d'une pomme que vous vous apprêtez à manger. Cette pomme est issue d'un pommier. Ce dernier a grandi notamment grâce à l'effet de la photosynthèse : avec l'énergie de la lumière, du carbone, de l'air et de l'eau, il a pu fabriquer ses tiges, ses feuilles, ses racines... Ses racines ont puisé dans le sol des minéraux nécessaires à sa croissance : de l'azote (N), du phosphore (P), du potassium (K)...

Pendant toute sa vie, des feuilles, des branches, des pommes... sont tombées au sol. Composées essentiellement de carbone, c'est de la matière organique morte qui est venue nourrir la vie du sol. Eh oui, le sol vit !

C'est l'habitat de milliards d'êtres vivants (d'après la FAO, une cuillerée à soupe de sol contient plus d'organismes vivants qu'il n'y a d'humains sur la planète) comme les bactéries, les champignons, les vers de terre, les insectes... C'est grâce à eux et à leur activité dans le sol que cette matière organique morte peut être fragmentée, décomposée et dégradée en minéraux. Ainsi, l'azote (N), le phosphore (P), le potassium (K), le calcium (Ca)... peuvent à nouveau être puisés par notre pommier. C'est le cycle de la matière organique !

Ces transformations effectuées par les micro-organismes dans le sol sont à l'origine de la création de l'humus, cette matière sombre à l'origine de cette odeur boisée que l'on peut sentir lors de balades en forêt.



Un exemple de boucle aliments-terre.

Un sol riche en matière organique est un sol structuré qui respire

Il permet le développement des racines et des champignons. L'eau s'y infiltre facilement : une aubaine pour les plantes ! Le sol joue alors un peu le rôle d'une éponge : il se tient et est donc moins sensible à l'érosion.

Plus le sol est riche en matière organique, plus la retenue dans le sol est importante, plus il y a de végétation avec des racines de tailles différentes, plus il y a de vapeur d'eau dégagée par les feuilles des plantes – on parle d'évapotranspiration – et plus il y a de nuages favorisant la formation de précipitations. Tout comme la peau, le sol joue un rôle fondamental dans la respiration et la transpiration de la Terre. Il contribue au cycle de l'eau.

La peau de la Terre joue un rôle essentiel dans l'équilibre de la vie terrestre et de la chaîne alimentaire. À l'aide des plantes et des arbres, le sol participe donc au cycle de la matière organique, au cycle de l'eau et au cycle du carbone.

Le sol est un milieu vivant complexe avec une dynamique de long terme. Si sa structure et ses échanges sont désorganisés, le sol se dégrade. On peut voir le sol un peu comme une grande maison. Des couloirs existent pour y circuler librement, sa structure permet d'isoler du froid et du chaud, on y trouve de l'air, de l'eau, un garde-manger... Si vous mettez un coup de pelle dessus, les fondations s'écroulent. La vie à l'intérieur et à l'extérieur n'est plus possible.

Les sols en danger

Or aujourd'hui, l'épiderme de la Terre est à vif. L'activité humaine a un impact considérable et dramatique sur nos sols : ils sont détruits par l'urbanisation, l'agriculture intensive et la déforestation qui empêchent un retour au sol de la matière organique. Partout à la surface du globe, la maison des micro-organismes est surexploitée, souillée, quand elle n'est pas détruite. En 2022, 40 % des sols étaient estimés comme dégradés dans le monde. Ce chiffre s'élevait à 25 % en 2017 (d'après la COP15, dédiée à la lutte contre la désertification). La qualité des sols, tant en termes de superficie disponible que d'épaisseur et de vitalité, est menacée. Appauvris en matière organique, leurs fonctions sont mises en péril.

Néanmoins, des solutions existent pour régénérer nos sols : ralentissement de l'artificialisation, travail du sol moins profond et moins systématique, couverture permanente ■■■

© Les Alchimistes de Birlouise • La Croix - Agence Coorn

■■■ des sols, diversification des cultures, sobriété dans les usages d'intrants, optimisation de la gestion des prairies, végétalisation massive des villes et retour au sol de la matière organique de qualité...

Selon les Greniers de l'Abondance, association dédiée à la résilience alimentaire, une personne sur 100 produit la nourriture des 99 autres aujourd'hui en France. Si « les agriculteurs et les agricultrices ont la Terre entre leurs mains » (1), nous sommes 99 % à pouvoir les soutenir et participer de manière concrète et quotidienne à la santé des sols. Découvrons comment.

Aujourd'hui, 60 % des biodéchets partent en enfouissement ou en incinération en France. Cela veut dire que nous utilisons de l'énergie pour brûler de l'eau puisque nos déchets alimentaires sont constitués de 80 à 90 % d'eau. Une aberration. De plus, les nutriments et les matières organiques de nos déchets alimentaires sont perdus et participent à la pollution de l'environnement.

Or nous avons le choix. Celui du retour à la terre de nos déchets alimentaires pour boucler la boucle aliments-terre. Ils représentent environ un tiers de notre poubelle tout-venant d'après l'Ademe. Séparés des autres déchets en créant un flux distinct, nos déchets alimentaires peuvent être transformés en un amendement puissant pour le sol : le compost. Le compost contribue à la structuration du sol, en plus de jouer un rôle de fertilisant sur le long terme. Le compost favorise la vie du sol en fournissant gîte et couvert pour les bactéries, les champignons et les petits insectes. Il améliore la qualité du sol sur les plans physiques, chimiques et biologiques. Trier ses déchets, composter, c'est tout simplement imiter la nature.

En résumé

Le compost :

- améliore la structure du sol,
- retient et filtre l'eau,
- fertilise le sol sur le long terme,
- nourrit la vie du sol,
- capte le carbone dans le sol.

Sans le sol, pas de vie possible

Le sol nous nourrit (alimentation), il nous abreuve (filtre, purifie et retient l'eau), il nous habille (coton, lin...), il nous soigne (70 % des antibiotiques ont été mis au point à partir d'organismes issus du sol), il règle le climat



Le compostage de quartier : une solution de tri à taille humaine.

(cycle du carbone) et il accueille une grande partie de la biodiversité. Et cela tombe bien, avec la généralisation du tri à la source des biodéchets, une opportunité nationale est proposée pour refaire société avec cette ressource encore majoritairement considérée comme un déchet. Pour prendre part à une boucle vertueuse. Pour prendre soin de nos sols, pour « se reconnecter au vivant » et pour recréer du lien avec les agriculteurs et les agricultrices qui nous nourrissent.

Pour sauver nos épluchures de l'incinérateur et contribuer à la boucle aliments-terre ; il n'y a désormais qu'un geste de tri dont nous pouvons toutes et tous être acteurs et actrices.



Tous alchimistes : réinventons la boucle aliments-terre

Le tri à la source des déchets alimentaires va devenir obligatoire pour tous les citoyens. Le risque que cela soit surtout perçu comme une contrainte supplémentaire est réel, alors qu'il s'agit au contraire d'une formidable opportunité. Le compostage pour tous, partout, peut nous permettre de réduire l'impact négatif de notre alimentation, et de participer à la réinvention de la boucle aliments-terre.

L'objectif de cet ouvrage est d'aider à mieux comprendre les enjeux du compost, d'éclairer le pourquoi, le comment, et la place de chacun de ses acteurs – individus, collectivités, entreprises – dans la transformation du monde grâce aux poubelles.

De Julie Lenormant, éd. La Butineuse, préface de Marc-André Selosse.

Et vous ? Qu'avez-vous envie de faire de votre prochain trognon de pomme ? De votre marc de café ? Ou de toute autre ressource aliments-terre à l'occasion de votre prochain repas ?

Aux déchets, citoyens et citoyennes ! ■



Julie Lenormant.

Après avoir évolué dans le conseil en RSE (responsabilité sociale et environnementale) des entreprises, l'entrepreneuriat social et les médias, Julie s'attèle aujourd'hui à rendre accessible au plus grand nombre nos enjeux complexes contemporains.

1. En référence au livre du même nom de Paul Luu, président de l'initiative 4 pour 1 000 qui fédère les acteurs publics et privés autour de l'augmentation de la teneur en carbone dans les sols. En effet, si la teneur en carbone augmentait de 0,4 % par an (donc 4 pour 1 000), cela permettrait de compenser l'augmentation annuelle de CO₂, et donc de limiter la hausse des températures.