



Communiqué de presse : Le Syded a installé son 300^e composteur collectif lundi 02 mars 2020

Le 300^e composteur collectif du Syded installé

En avril 2010, le Syded testait une première mise en place de composteur collectif au collège Clément Marot de Cahors. 10 ans plus tard, l'école élémentaire de Payrac a accueilli le 300^e équipement pour valoriser les biodéchets. Cette solution de compostage de proximité a été déployée avec succès dans des écoles, des centres-bourgs, des habitats collectifs, des établissements de santé ou encore des établissements touristiques. Chaque année, cela permet de détourner plus de 700t de biodéchets des poubelles lotoises pour les valoriser en compost.

La mise en place à l'école élémentaire de Payrac

Une fois les divers emballages alimentaires triés, la poubelle de la cantine ressemblait plutôt à un amas d'épluchures, coquilles d'œufs, serviette en papier. Partant de ce constat, la commune de Payrac a profité du déménagement dans sa nouvelle école, le 24 février dernier, pour instaurer le compostage à la cantine. Désormais, les biodéchets ne sont plus jetés à la poubelle marron ou grise, mais valorisés.

Ce projet a été mené grâce à une collaboration entre la commune de Payrac, le SYMICTOM du Pays de Gourdon et le Syded. Le SYMICTOM qui gère la collecte des déchets ménagers dans le secteur de Gourdon a financé le composteur, le Syded l'a installé tandis que la commune de Payrac est responsable de son bon fonctionnement.

Jean-Michel Gibbe-Alliet, Animateur Territorial au Syded, assurera un suivi régulier du projet, en lien avec le service technique de la commune et le Chef de cuisine de la cantine.

Quant aux élèves, ils sont déjà impliqués dans la démarche. Chaque début de semaine, des responsables de table sont désignés au réfectoire. Ils sont responsables de la collecte des déchets à la fin du repas (compostables, recyclables, non recyclables). Côté cuisine, le personnel est acteur de la démarche et le chef de cuisine reconnaît qu'avoir lancé la démarche dans de nouveaux locaux a beaucoup d'avantages car il n'y a pas de changements d'habitude à combattre, mais plutôt de bonnes pratiques à adopter. Quant à Tess et Damien qui ont fait partie des premiers élèves référents, ils apprécient tout particulièrement de faire quelques choses d'utiles avec les biodéchets : « c'est super car les restes ou les épluchures viennent de la terre et vont y retourner. Ensuite, nous pourrons utiliser le compost pour un jardin potager ».

Les résultats obtenus la première semaine sont très encourageants. 24 kg de déchets ont été compostés dont 10 kg de déchets provenant de la préparation des repas et 14 kg des restes. À ce rythme, 900 kg seront détournés du non recyclable au bout de 36 semaines de cours.