

SAINT-JULIEN-CHAPTEUIL ■ Le collège valorise les déchets de cantine

Des composteurs ont été installés



VALORISATION. Marine Meunier, cheffe de projet manger locale et bio du Conseil départemental avec Stéphanie Soloy, principale du collège Jules-Romains (au premier plan de gauche à droite).

Collégiens, lycéens, responsables politiques et agents hospitaliers se sont mis ensemble pour valoriser les déchets organiques. Des composteurs sont installés.

Mardi 4 avril, lors d'une journée portes ouvertes, Stéphanie Soloy, principale du collège Jules-Romains, a accueilli différents partenaires engagés dans la valorisation des déchets. Cette opération est à l'ini-

tiative du Département dans le cadre de l'évènement national 2023 tous au compost, la 10^e édition. Dans cette démarche écologique et environnementale le collège Jules-Romains est labellisé niveau trois.

Marine Meunier, cheffe de projet manger local et bio a exposé les principes du compostage, « un processus biologique de dégradation, de transforma-

tion et d'assainissement de la matière organique produit à l'aide de bactéries ». Pour cette sensibilisation auprès des élèves, plusieurs composteurs sont mis à disposition, isolés à l'arrière du collège. Rien ne se jette des 480 repas préparés tous les jours. Le compostage autonome se déroule en cinq étapes : le diagnostic entre l'évaluation du gaspillage et le dimensionnement, la forma-

tion avec un référent du site, la mise en place avec signalétique, le suivi et la gestion des composteurs et l'utilisation du compost.

Participaient à cette rencontre portes ouvertes les représentants du Conseil départemental, du lycée Charles et Adrien-Dupuy et du collège Lafayette du Puy-en-Velay, du collège de Retournac, du centre hospitalier de Craponne-sur-Arzon et de la municipalité locale. ■