

**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.**

**M**ardi 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<sup>e</sup> 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. ■