

ENVIRONNEMENT

Les économies et la réduction des déchets, c'est son métier

LA FÈRE Les Compagnons du compost est une jeune société axonaise dont l'objet est d'accompagner les responsables de lieux de restauration collective à moins gaspiller et à mieux composter. Il y a peu, sa gérante, Morgane Noury, était au lycée Jean-Monnet.

DELPHINE OLIVA

Au lycée Jean-Monnet, la mise en place de composteurs dans la cour de l'établissement a permis à un travail collectif de se mettre en place, résume Morgane Noury de la société axonaise les Compagnons du Compost. « Le tri est aujourd'hui effectué correctement par les personnes qui jettent. Le retour de la part des personnes qui s'occupent du compost est positif. Il y a eu beaucoup d'échanges à ce sujet. L'information circule à présent beaucoup mieux entre les uns et les autres. » L'année dernière, en lien avec la Région et l'antenne des Hauts-de-France du Réseau Compost Citoyen, Morgane Noury a passé quelque temps avec les cantinières et cantiniers, ainsi qu'avec les éco-délégués de ce lycée. Sa mission était alors de mettre en place des composteurs afin de recycler ce qui peut l'être naturellement.

Réduire le gaspillage alimentaire coûte de 5 000 et 90 000 euros par an pour un établissement scolaire

Dans le Chaunois, elle a également rencontré différents acteurs de l'alimentation durable : des élus, mais également des principaux de collège. L'objet de la société qu'elle a mis sur pied seule l'an dernier, est de permettre d'évaluer les possibilités de compostage des déchets dits naturels et de réduire le gaspillage alimentaire qui coûte de 5 à 90 000 euros par an à un établissement scolaire, selon elle. Elle fait également dans le même temps la prévention quant aux lois qui viennent de pas-



Morgane Noury a 28 ans et garde dans un coin de sa tête d'autres idées pour demain pour enrichir son activité à l'image de la formation des maîtres-composteurs.

ser ou qui sont en passe d'être appliquées, pour rappeler aux uns et aux autres, aux responsables de lieux de restauration collective que nul n'est censé ignorer la loi. Pour cette jeune entrepreneuse de 28 ans et ancienne étudiante d'école de commerce, il était essentiel de faire quelque chose autour de l'alimentation et de la réduction des déchets. Sa société est née de son parcours, de son cheminement

personnel : « En 2015, j'ai commencé à m'intéresser au mode de vie zéro déchet. J'ai réduit mes emballages, fait attention à mon alimentation et surtout, je me suis renseignée. J'ai découvert que 30 % du volume de notre poubelle pouvait être évité très facilement. Il suffisait de trier et composter ses biodéchets. C'est donc naturellement qu'avec mon Master 2 en Logistique en poche, j'ai intégré en tant que responsable logistique une entreprise

de collecte et valorisation des biodéchets en région parisienne, où je suis restée près de 3 ans. »

Arrivée dans l'Aisne, elle décide de créer sa société de compostage et s'est très vite aperçue que le compost était en partie lié au gaspillage alimentaire. Elle est aujourd'hui la gérante des Compagnons du compost et travaille avec un apprenti qui la seconde en termes de communication, Valentin Villain.

Dans le cadre de son activité, elle immerge dans des lieux de restauration collective, mesure le nombre de kilos de déchets jetés et analyse avec les équipes sur place quelles sont les habitudes prises. Son diagnostic, elle le présente ensuite à la collectivité environ deux mois après la première rencontre. Sur la base de ces données, elle donne des préconisations sous forme de plan d'actions.

Selon elle, ces préconisations sont souvent bien intégrées par les équipes qui ont entre-temps réflé-

QUE DEVIENT LE COMPOST PRODUIT ?

Les établissements peuvent se servir de leur compost pour leurs jardins pédagogiques. Quand il n'y a pas de jardin au sein de l'établissement, certains le mettent en libre service pour les élèves et les professeurs. D'autres le donnent aux services des espaces verts de la Ville. Cela dépend des envies des établissements, explique encore l'entrepreneuse et « de ce que je vais leur conseiller pour être en accord avec la loi sur le compostage de proximité car on ne peut pas donner du compost comme ça. »

chi d'elles-mêmes pour changer certains comportements. Dans le contexte, il est selon elle urgent d'agir et de mettre en place de nouvelles façons de faire. ■ www.lescompagnonsducompost.fr

Que disent les lois ?

Deux lois et autant de changement qui en découlent à court et à moyen terme : en premier lieu, les lois AGECL qui, résume Morgane Noury, « obligeront tout le monde (vous et moi compris) à trier et faire retourner nos biodéchets à la terre au 31 décembre 2023. » Pour rappel, les lois « Anti-gaspillage pour une économie circulaire » (AGEC) promulguées les 10 février 2020 visent à transformer nos modes de vie afin de tendre vers un modèle de société plus durable. Depuis leur promulgation, de nombreux décrets ayant un impact direct sur le quotidien des Français ont été publiés, peut-on lire sur le site du ministère de la transition écologique. Ces lois comprennent

notamment la réduction, réutilisation et recyclage des emballages en plastique à usage unique ou encore le développement des emballages réemployés mis sur le marché. Elle rappelle enfin que les budgets 2023 sont tracés en ce moment même. « L'année prochaine, les collectivités seront contraintes de prendre des décisions dans l'urgence faute d'avoir anticipé. »

La loi Egalim impose quant à elle aux restaurants collectifs d'avoir réalisé un diagnostic de leur gaspillage alimentaire avant le 20 octobre 2020, « ce qui n'est toujours pas le cas de 90 % des restaurants collectifs que je rencontre aujourd'hui », note Morgane Noury.