

Vire - Bocage Normand

Un maître composteur au collège Maupas

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | mercredi 31 mai 2017

280 mots



« La chaleur est créée par les bactéries du compost », explique Claire Goulhot, maître composteur au Seroc, aux éco-délégués du collège Maupas. - Crédit photo : Ouest-France

Vire. Que peut-on mettre dans le compost ? Que faut-il éviter ? Les éco-délégués du collège Maupas, une petite dizaine d'élèves, ont découvert les subtilités du compost, hier, auprès de Claire Goulhot, maître composteur au Seroc (Syndicat mixte de traitement et de valorisation des déchets ménagers de la région Ouest Calvados).

Les épluchures, les fruits et légumes trop vieux pour être consommés, le marc de café, direction le compost. La viande, on évite. Les élèves connaissent plutôt bien leur leçon. « Et le papier, est-ce qu'on peut le mettre ? », demande Claire Goulhot. Flottement dans la salle. « Si, puisque ça provient des arbres », répond Ambre après un moment de réflexion. On peut mettre l'essuie-tout, les mouchoirs en papier. »

Après avoir appris qu'il fallait « équilibrer » le compost, lui adjoindre des matières sèches comme des copeaux ou des feuilles mortes pour qu'il ne soit pas trop humide, les éco-délégués découvrent les quatre coffres à compost du collège. C'est là que tous les déchets verts de la cantine finissent. « En moyenne, on n'a que 50 g de déchets non recyclés par plateau, contre 150 g dans les collèges de France », souligne une élève.