

# Traitement des déchets, lombricompost... Comment le Crous à Caen travaille sur son éco-responsabilité



Sandrine Lafosse, directrice du Crous pour le site Lébisey et Thierry Laski, agent technique et en charge des lombricomposteurs Verigrow que l'on trouve à droite. Ouest-France

Depuis 2019, l'éco-responsabilité est devenu un objectif important pour le Crous Normandie. Quatre ans après, l'organisme conforte son engagement, notamment via ses sites de Caen (Calvados).

Depuis 2019, le Crous Normandie est engagé dans le combat de l'éco-responsabilité et pour cela, la bataille se joue en particulier sur la gestion des déchets. L'objectif est de diminuer la quantité d'ordures vouées à l'incinération et de valoriser la méthanisation qui permet de produire du biogaz et de l'engrais naturel. Pour faire fonctionner ce procédé, le Crous a déjà mis en place plusieurs actions notamment au sein des restaurants universitaires.

## Les déchets des restaurants universitaires pour la méthanisation

La première action mise en place par le Crous [Normandie](#) a été la table de tri, une installation que l'on peut retrouver dans six lieux de restaurations universitaires de l'ex-[Haute-Normandie](#).

Sur les campus de l'Université de Caen, le Crous [Normandie](#) a aussi mis en place des actions éco-responsables de valorisation des déchets. Au sein du resto'U du campus 1, l'intégralité des déchets alimentaires est broyée et passe dans une centrifugeuse pour ensuite être utilisée en tant qu'engrais ou pour la méthanisation. Les restos'U du campus 2 et celui de [Cherbourg \(Manche\)](#) préparent actuellement un dispositif de tri et de valorisation de leurs biodéchets.

## Des vers de terre pour du compost

Sur le site Crous de Lébisey à [Caen \(Calvados\)](#), c'est une expérimentation qui est mise en place avec l'emploi de lombricomposteurs depuis le 1<sup>er</sup> juillet. « **C'est en partenariat avec [Caen la mer](#), [le Syvedac](#) (Syndicat des déchets de l'agglomération de Caen) et [Vegrow](#). C'est ce dernier qui nous met à disposition les deux lombricomposteurs** », précise Sandrine Lafosse, directrice du site.

Le fonctionnement est simple : chaque jour, les lombricomposteurs sont alimentés avec les biodéchets de la préparation des repas du restaurant universitaire. « **On va récupérer tout ce qui est : épluchures de légumes, marc de café, cartons, coquilles d'œufs... Et les vers qui se trouvent en dessous les ingèrent pour transformer le tout en compost.** »

Le compost produit est ensuite utilisé pour l'entretien des espaces verts du site. La directrice se donne aussi un objectif : « **On espère ensuite avoir la possibilité de récupérer les déchets après les repas, et d'ici quelques années, pouvoir mettre les lombricomposteurs à disposition des étudiants pour leurs biodéchets personnels.** » À noter que cette installation permet de flécher environ 130 kg de déchets par semaine vers une utilisation éco-responsable.