

La Libre **INSPIRe**

Retrouvez ces reportages et les témoignages vidéo sur [lalibre.be](http://lalibre.be) et notre page Facebook 

- À Bruxelles, les déchets organiques sont encore le plus souvent jetés dans la poubelle des tout-venant.
- En ville, de multiples solutions existent pourtant pour valoriser ces déchets en ressources.
- Des pistes se dégagent pour améliorer le système actuel.

# Le compost urbain a le vent en poupe

Reportage Valentine Van Vyve

**L**ionel est arrivé dès potron-minet au jardin partagé du quartier Helmet à Schaerbeek. Sur ce terrain mis à la disposition des habitants par la SNCB, le maître-composteur soulève tour à tour les couvercles des bacs. Formé par l'ASBL Worms, cet informaticien gère le compost collectif. Cinq cubes d'un bon mètre carré constitués de palettes en bois sont alignés les uns à côté des autres.

*“Les premiers, aux extrémités, accueillent les déchets alimentaires frais auxquels on ajoute de la matière sèche”, entame-t-il. Broyat, élagage, copeaux, tout ce qui permet d'équilibrer la matière carbonée des uns avec la matière azotée des autres. Les déchets y resteront trois mois avant d'être transvasés dans le deuxième bac, où ils subiront le processus de maturation pendant trois autres mois. “En le retournant, on réoxygène le compost. C'est essentiel”, glisse-t-il.*

Dans le dernier bac se fera le processus de miné-

ralisation. Les déchets finalement tamisés ne sont alors plus que de l'humus qui servira d'engrais. Celui-ci permettra de nourrir la terre du potager collectif, cultivé lui aussi par des habitants du quartier, mais aussi les pots de fleurs des participants au compost. Ils sont une quarantaine de ménages à prendre part à ce projet lancé il y a dix ans et subsidié pendant ses deux premières années par la Région bruxelloise.

### Fabrique locale d'engrais et de liens

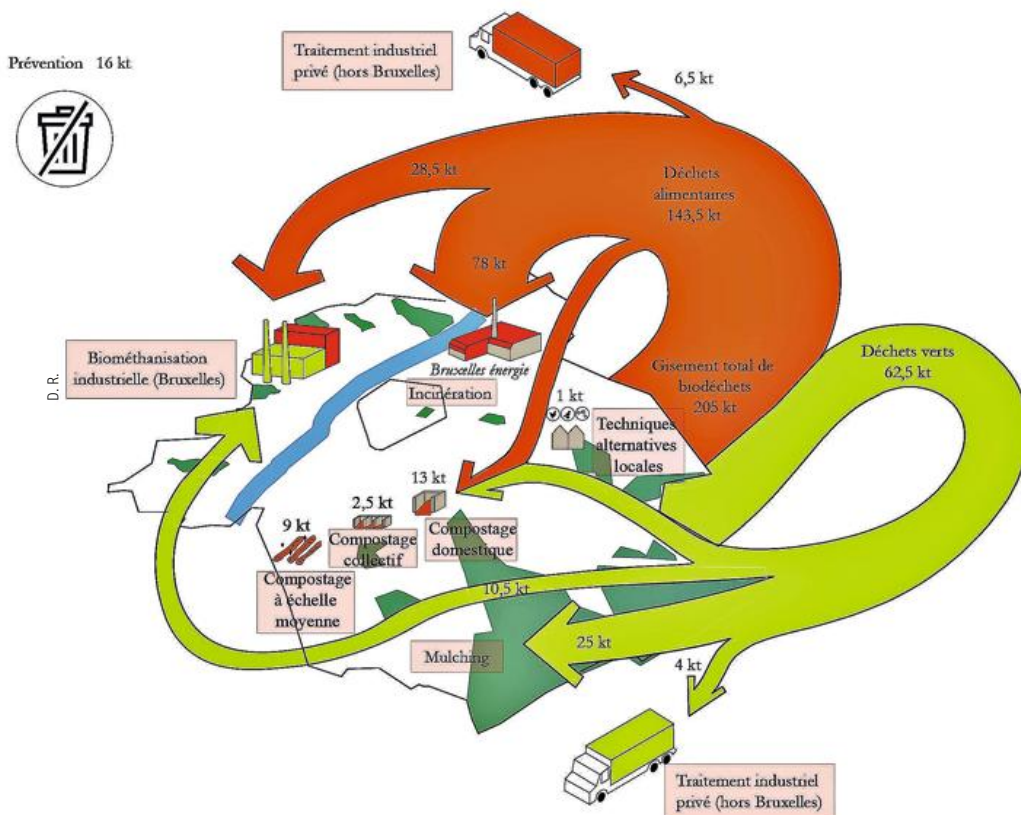
Ces composts collectifs sont des systèmes qui fonctionnent de mieux en mieux. On en compte aujourd'hui 160 en région bruxelloise. *“On vise d'en avoir 200 à la fin de cette année”,* ambitionne Benoît Salsac. Pour valoriser au mieux ces déchets, l'ASBL Worms dont il est le fondateur a été mandatée par Bruxelles-Environnement pour encadrer ces initiatives, dispenser des formations tant à destination du grand public que des maîtres-composteurs et gérer le réseau que forment ces bénévoles dans la capitale.

*“Cet engouement va de pair avec le zéro déchet. Les gens cherchent les domaines dans lesquels ils peuvent faire des efforts...”,* constate-t-il.

Si le compost collectif produit des nutriments pour les sols, il noue aussi des liens entre les habitants. *“Les familles participent au retournement tri-*

*“Les biodéchets pourraient être utilisés pour fabriquer de l'engrais de qualité pour la production locale de nourriture et faire un pas vers plus d'autonomie alimentaire en ville.”*

**Benoît Salsac**  
Fondateur de l'ASBL Worms



Gisements, flux et traitement des biodéchets à Bruxelles tels que préconisés par l'opération Phosphore.