



Les composts collectifs répondent à la demande croissante de citoyens dépourvus d'accès à la terre.

## La biodiversité des pratiques

Chaque année, les Bruxellois produisent 126 000 tonnes de déchets alimentaires alors que la nature produit 64 000 tonnes de déchets verts. Pourtant, la très grande majorité finit à l'incinérateur: sur les 126 000 tonnes de déchets alimentaires, 90% sont incinérés. "Ce sont les biodéchets qui ne sont pas triés à la source et qui sont mis dans les sacs tout-venant blancs", explique Simon De Muynck, coordinateur du Centre d'écologie urbaine. Ces déchets, plutôt que de servir de ressources, sont perdus. Plus encore, ils nécessitent de l'énergie pour être brûlés. "Les biodéchets constituent encore la moitié des sacs blancs", souligne-t-il.

Le constat qu'ont dressé les membres de la recherche action opération Phosphore est sans appel: le système bruxellois de traitement des déchets est loin d'être optimal, mais recèle un grand potentiel. "Dès lors qu'on les brûle, on en perd les ressources minérales et nutritives qu'ils comportent. C'est une fin regrettable quand on sait que ces déchets organiques pourraient être valorisés, notamment dans l'agriculture ou l'horticulture, ou sous forme d'énergie via un processus de méthanisation", commente Simon De Muynck.

### Un système à multiples échelles

L'ULB, le Centre d'écologie urbaine, Bruxelles-Propreté, Bruxelles-Environnement, Refresh XL, Worms ASBL, Roots Store et la commune de Schaerbeek se sont réunis pour clarifier et analyser les flux des déchets en région bruxelloise. Il en ressort les chiffres édifiants susmentionnés. Sur cette base, les membres ont ébauché, au terme de ces trois années, des pistes de solutions afin d'améliorer la collecte, le traitement et la valorisation des déchets organiques. "Nous proposons de mettre en place un système multi-échelle qui permette une réelle transition, suggère Simon De Muynck. En plus de ce qui se fait à l'échelle ultralocale (compost individuel ou collectif) et à l'échelle industrielle et centralisée (biométhanisation), on a mis en branle l'émergence de nouveaux acteurs intermédiaires qui traiteront les déchets à moyenne échelle, comme ceux des restaurants. Ces acteurs locaux et circulaires existent déjà à Paris. On voit en eux un potentiel important de réécologisation du système."

## Quelque 90% des biodéchets produits par les Bruxellois sont aujourd'hui envoyés à l'incinérateur.

L'opération Phosphore n'entend donc pas mettre à plat le système actuel, mais le compléter grâce à de nouveaux acteurs clés. Ceci tout en continuant à soutenir les dynamiques locales de composts collectifs et de quartier. À l'autre bout de l'échelle, "le gouvernement de la Région bruxelloise a choisi de développer une usine de biométhanisation à Bruxelles. Cela permettra de valoriser les biodéchets en énergie de manière plus performante que ce n'est le cas actuellement", ajoute Simon De Muynck. Pour autant, "attention de ne pas surdimensionner ce système technique et industriel". Car il risquerait alors d'annihiler les initiatives locales et écologiques, prévient-il. "L'enjeu a été de trouver l'équilibre dans ce projet de société afin de laisser place à un système plus complexe, ouvert à différentes échelles et pratiques complémentaires. C'est la biodiversité des techniques et des pratiques qui va faire que le système sera résilient et écologique."

Enfin, en plus d'un meilleur tri des biodéchets à la source qui sera obligatoire en 2023, l'accent doit être mis sur la prévention et la diminution drastique des déchets organiques puisque "le meilleur déchet reste celui qui n'existe pas", conclut Simon De Muynck.

V.V.Vy.

mestriel et s'impliquent dans la mesure de leurs possibilités. Cela tisse des liens entre nous." La convivialité y est recherchée au même titre que l'envie de diminuer son impact environnemental. "Les quantités traitées par les composts collectifs sont encore trop peu importantes: elles avoisinent quelques centaines de tonnes de déchets alimentaires par an sur les 126 000 tonnes produites à Bruxelles", tempère toutefois Simon De Muynck, coordinateur du Centre d'écologie urbaine.

### Avec ou sans jardin

Pour favoriser la valorisation des déchets organiques, le gouvernement bruxellois a mis en place un système de tri via le sac orange. Ceux-ci constituent à peu près 10% des déchets alimentaires générés (8 000 tonnes) et permettent de produire de l'énergie à la faveur du processus de biométhanisation.

"C'est une des solutions pour ceux qui n'ont pas un accès à la terre", souligne Simon De Muynck. Benoît Salsac déplore cependant le manque à gagner d'un processus énergivore. "Ces déchets organiques 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", motive-t-il. Et les possibilités sont multiples. À peu près un Bruxellois sur quatre dispose d'un jardin et pourrait donc y installer un compost en bois ou en fût. La valorisation animale, via les poules, est une alternative dans certains cas.

Pour ceux qui n'ont pas d'espace extérieur, ou seulement un petit balcon, le bokashi, l'élevage de mouches soldats noires et le vermicompost sont autant de techniques hors-sol.

Le premier permet la fermentation des matières organiques. Au bout de cinq semaines, l'engrais doit être enferrmé dans le sol.

Dans le deuxième, des insectes très voraces valorisent ces déchets. "Une fois gavées, on récupère les larves. Elles constituent des protéines animales importantes et nourrissent les autres animaux, comme les poules, alors qu'actuellement la plus grande partie des protéines animales vient du soja. Or, on sait comme il est néfaste pour l'environnement. Avec ces

mouches, on a une solution locale qui pourrait même être incorporée dans la nourriture humaine", souligne Benoît Salsac.

Dans le dernier modèle, ce sont cette fois des vers à compost qui "diminuent les déchets organiques de cuisine en les mangeant". Pour commencer un vermicompost, le plus économique est de se procurer auprès de quelqu'un qui le pratique quelques litres de compost contenant plusieurs dizaines de vers. Benoît Salsac nuance toutefois: "Son succès est aussi aléatoire que de prendre soin de plantes vertes."

En tout état de cause, "le compost, quel qu'il soit, ne peut fonctionner sans implication", souligne-t-il. "Et nécessite du temps car on reproduit un processus naturel."

## Greenzy

### L'apport de la technologie

**Une poubelle design.** La technologie peut-elle participer à une meilleure valorisation de nos déchets organiques? Les trois jeunes conceptrices de Greenzy le pensent. Le produit, qui poursuit son ultime phase de test, se présente comme une poubelle design de 50 litres.

**Un usage simple.** Son usage, ses conceptrices l'ont voulu "le plus simple possible": les déchets y sont versés en continu. Le terreau est récupéré après deux mois. La nature fait une partie du travail. La technologie se charge du reste: la température ambiante à l'intérieur du silo favorise l'activité de micro-organismes; les déchets y sont découpés et mélangés de manière à aérer et oxygéner la matière. "Le système est pourvu de capteurs qui activent au besoin le mélangeur en fonction des données reçues sur le taux d'humidité, d'oxygène et de gaz", précise Adélaïde Biebuyck.

**Un compost connecté.** L'utilisateur peut accéder à ces informations, ainsi qu'à toute une série de conseils, grâce à l'application Greenzy. Celle-ci devrait permettre, à terme, d'échanger du terreau entre utilisateurs ou avec les écoles et collectivités locales.