



Les Compagnons du compost : de la table à la terre

Pionnière sur le thème des biodéchets dans le département de l'Aisne, l'entreprise Les Compagnons du compost a deux missions : réduire le gaspillage et composter les restes alimentaires. Par le biais de la sensibilisation, du conseil et du suivi sur le long terme, elle aide ses clients à semer les graines d'une transition durable.

Comment participer localement à la valorisation de nos restes alimentaires ? C'est la question que s'est posée Morgane Noury lorsqu'elle a créé son entreprise en 2021. Les biodéchets, enfouis chaque jour dans nos poubelles, sont pourtant de précieuses ressources. Pour éviter de les gâcher, elle a décidé de se lancer dans l'aventure du compostage, en prenant appui sur la réglementation qui oblige les producteurs de biodéchets à les valoriser dès 2024.

Entre les contraintes sanitaires liées à la pandémie de Covid-19 et la difficulté à convaincre les entreprises, Les Compagnons du déchet ont eu du fil à retordre. Malgré cela, ils restent déterminés : « *tous les producteurs de biodéchets peuvent être nos clients* », insiste Morgane.

- » Les biodéchets sont composés à 70 % d'eau. Dommage de les incinérer !
- » Dans les cantines, un tiers des plateaux est jeté.
- » Pour 200 couverts par jour, le gaspillage représente 25 000€ par an.

Un réseau d'acteurs du biodéchet

« *On veut remettre de la circularité dans tout le circuit* ». Soutenus par la Région (via le dispositif REV3), Les Compagnons du compost animent un réseau d'acteurs du biodéchet dans l'agglomération de Saint-Quentin. On y trouve les producteurs de biodéchets, les apporteurs de solutions et les organismes institutionnels. L'objectif : créer une filière économique sur ce secteur. Au fil des échanges, on repère les besoins, on cherche comment y répondre, des liens se créent. L'association d'insertion Hortibat, qui gère un site de maraîchage, est intéressée pour récupérer le compost des écoles. Autre idée : des plats préparés mais non servis pourraient être distribués à des associations caritatives. Chacun doit y trouver son compte !

Elle s'est tournée vers les établissements scolaires et leur cantine, en ajoutant une autre corde à son arc de composteuse. « *J'ai réalisé une chose : s'il est très intéressant de valoriser les déchets, il faut d'abord les réduire* », explique la gérante. L'entreprise s'est attelée à la tâche, avec des arguments : grâce à son appui, les établissements peuvent réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50% en moins de six mois.

Au sein d'un collège, elle a observé que les élèves de 6^{ème} et de 5^{ème} laissaient beaucoup plus de restes que leurs aînés. Lors de la présentation du diagnostic, une salariée de la



Crédits : Les compagnons du compost

« Elles nous ont accompagnés tout au long de l'aventure »

Nathalie de Faria, CPE au lycée Françoise Dolto de Guise

Depuis maintenant deux ans, le lycée professionnel Françoise Dolto de Guise est partenaire des Compagnons du compost. « Au début, le compost sentait mauvais et on ne savait pas pourquoi », confie Nathalie de Faria, CPE du lycée, « Morgane et Noémi sont venues nous apprendre les bons gestes : comment ajouter de la matière sèche, comment mélanger et aérer le compost. Elles nous ont accompagnés tout au long de l'aventure. ». L'initiative a nécessité la formation du personnel, y compris les enseignants et les élèves. Beaucoup ont été volontaires pour mener à bien le projet, les éco-délégués transmettent même leur main verte aux nouveaux arrivants. « Nous allons utiliser le terreau pour créer un petit jardin. Et la fontaine située devant le lycée sera aussi transformée en un gros pot de fleurs ».

cantine a questionné son habitude de pré-remplir les assiettes, sans prendre en compte les appétits moins voraces des plus jeunes. C'est en captant ce type de réactions que Morgane a élaboré un plan d'actions avec le personnel de restauration : remplir les assiettes des plus jeunes en leur demandant leur avis, mais également réfléchir avec l'établissement à la meilleure manière de valoriser les restes de nourriture... Le suivi a duré plusieurs mois et elle a vérifié régulièrement l'évolution de la situation. « Outre l'impact économique, la plupart des engagements sont motivés par une sensibilité écologique (réduire la pression sur les ressources limitées) ou par respect pour ceux qui n'ont pas accès à une alimentation adéquate. »

L'entreprise mène aussi beaucoup d'interventions pédagogiques. Dans les lycées, elle organise toutes sortes d'actions : échanges, débats, jeux de piste et aussi incitations à mettre la main à la pâte.

Forte de 4 personnes aujourd'hui, l'entreprise s'est bien développée. Elle aimerait à présent toucher les restaurateurs et s'aventurer dans d'autres établissements, tels que les maisons de retraite ou les structures d'insertion. Avec l'inflation du prix des denrées alimentaires, les

potentiels clients devraient se tourner vers ses services, ne serait-ce que parce qu'elle leur permet de faire des économies.

Ayant rencontré l'Apes sur son trajet, Morgane a apprécié d'avoir été accompagnée et mise en relation avec d'autres acteurs ESS. « Pour moi, les valeurs de l'Apes rejoignent celles que je souhaite impulser dans l'entreprise, je souhaite par la suite la transformer en SCOP ». Aujourd'hui, elle s'investit dans le PAT (Projet Alimentaire Territorial) du Saint-Quentinois et dans le Réseau Compost Citoyen des Hauts-de-France.

D'ici dix ans, Les Compagnons du compost envisageraient-ils un développement à l'international ? Non, au contraire, ils souhaiteraient établir plusieurs antennes de proximité dans les Hauts-de-France, là où ils pourraient être utiles. « On a plein d'idées », déclare Morgane. Comme accompagner des collectivités sur le compostage partagé. « Mon rêve dans 10 ans, ça serait que l'entreprise ferme, puisque ça voudrait dire qu'il n'y aurait plus de problème de gaspillage alimentaire, plus de problème de tri. Ça voudrait dire que tout le monde saurait réellement bien composter. »

lescompagnonsducompost.fr



Credits : Les Compagnons du compost