



# Compost'elles, en chemin vers le changement

Pauline Veillerot

Elles, c'est Annie Gaultier et Frédérique Pommereau, deux militantes aguerries en matière de compostage collectif dans la région. Après plusieurs années d'engagement sur la question des biodéchets à Lyon, elles ont eu envie de s'associer afin de porter leur propre initiative : c'est ainsi qu'est née, en octobre 2017, Compost'elles !

## Un duo maître du compost

La rencontre d'Annie et Frédérique n'est pas si lointaine, c'était en 2013. Toutes les deux ne se connaissaient pas mais, portées par des envies similaires, elles se retrouvent, sur les conseils d'une même personne, dans un petit groupe de travail qui donnera naissance plus tard aux **Compostiers**, une association pour promouvoir le compostage. Annie y devient trésorière et quelques mois après Frédérique sera coordinatrice salariée. Toutes deux ont la cinquantaine, de grands enfants, des expériences professionnelles dans des domaines variés et se retrouvent dans le besoin de mettre les mains dans la terre, de jardiner et de préserver la nature... En 2014, elles effectuent ensemble leur formation pour devenir Maître composteur, formation indispensable pour apprendre à gérer et superviser des sites de compostage. « *C'est la formation qui nous a rapprochées, c'est quelque chose qui faisait vraiment sens pour nous* », exprime Frédérique. Sur les chantiers de montage de composteurs et lorsqu'elles animent les stands, elles apprécient le temps qu'elles passent ensemble : « *On s'est rendu compte qu'on s'entendait bien, qu'on avait les mêmes envies, alors on s'est dit : pourquoi pas faire quelque chose ensemble ?* », raconte Annie.

## Un duo qui met les personnes sur le chemin du changement

Alors, après quelques mois de réflexion et une période de chômage pour Frédérique, elles décident finalement de se lancer toutes les deux. Elles donnent naissance à Compost'elles, une structure pour accompagner les établissements scolaires, thérapeutiques et les entreprises qui proposent de la restauration collective, à trouver des solutions pour réduire les biodéchets au quotidien et permettre leur retour à la terre. Leur spécialité : accompagner ces établissements à changer ! Car ce qu'elles aiment par dessus tout, c'est aider des personnes à trouver des solutions : « *L'aspect humain est le plus important pour nous* », explique Frédérique. Et pour ça, le binôme se complète parfaitement : Annie intervient plutôt sur la partie technique, grâce à sa formation en biologie et Frédérique sur la construction du projet et la relation avec les structures : « *J'ai une formation de psychologie, j'aime beaucoup travailler sur ce qui permet de prendre conscience et je me sers du compostage comme un outil de la transformation. Je préfère donc intervenir sur la mise en place ensemble alors que le côté formation, plutôt technique, c'est Annie* », complète Frédérique.

Un projet de composteur, c'est une occasion idéale pour réfléchir et s'organiser ensemble dans une structure, c'est primordial pour le bon fonctionnement à l'avenir : « *On a vraiment besoin de tout le monde dans un projet de composteur en structure, chacun participe à son niveau à la démarche* », explique Frédérique. Si tout le monde joue le jeu, les retombées sont positives pour chacun : les cuisiniers retrouvent du plaisir à leur cuisine, les usagers mangent mieux, les éducateurs ou enseignants, s'il y a, utilisent cette démarche comme un outil pédagogique. Cerise sur le gâteau pour les dirigeants et la structure, tout ceci permet de faire des économies d'achats grâce à une meilleure gestion des approvisionnements, une cuisine anti-gaspi et des portions plus adaptées !

## Un duo fan des fanes

Pour ne rien gâcher, les co-fondatrices ont décidé de porter une attention toute particulière à la lutte contre le gaspillage alimentaire lors de leurs accompagnements. Pour elles, c'est logique : « *Avant de composter, on commence par discuter ensemble des solutions possibles pour réduire* », explique Annie. Ainsi, cuisiner les fanes de radis, de carottes, proposer du pain uniquement sur demande à la cantine,

agir sur les portions distribuées avec les cuisiniers... tous ces gestes sont proposés et travaillés ensemble dans la première partie de l'accompagnement. « *Ensuite seulement, on regarde tout ce qu'on peut valoriser sur place grâce au compostage* », complète-t-elle. L'objectif ? Amener les personnes des structures accompagnées à prendre conscience qu'on peut agir facilement sur la réduction de nos déchets. « *Enfinement, on passe par le compostage pour montrer qu'on peut faire autrement dans notre cuisine comme dans notre assiette !* », ajoute Frédérique.

### Des composteurs pour les établissements

Leur premier chantier est arrivé en fin d'année 2017. Annie et Frédérique ont accompagné l'équipe de la cantine de la CinéFabrique, une école de cinéma dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement, à mettre en place un composteur pour une moyenne de 80 élèves par jour. « *J'ai visité les lieux en mai et nous avons terminé l'installation du composteur en novembre après avoir formé l'équipe* »,

explique Frédérique. Les co-fondatrices sont ensuite intervenues auprès des élèves pour parler de la table de tri. Elles ont aussi pu leur expliquer plus précisément les enjeux du tri et du compostage en faisant le lien avec la création de leurs bacs de jardinage réalisés avec **Place au terreau**.

### Des composteurs sur les marchés

En parallèle, Annie et Frédérique ont décidé de s'attaquer aux marchés, un domaine encore trop peu pris en main par les collectivités : « *on travaille avec les collectivités pour les aider à installer des composteurs et à trouver des solutions pour leurs marchés* », déclare Annie. Sur les marchés, le gaspillage alimentaire est énorme, il se compte en tonnes à chaque marché et rares sont ceux, comme la **Disco Soupe**, qui se sont attaqués au problème dans notre région. « *Le marché, c'est la place publique et c'est tout le monde, c'est un lieu extrêmement rassembleur. Mettre un composteur, c'est visible, ça permet de sensibiliser beaucoup plus facilement les forains et les usagers, ça permet de rendre visible pour*

*mieux rendre conscient* », affirme Frédérique. Mais c'est un travail de longue haleine qui nécessite de mettre plusieurs acteurs autour de la table : collectivités, forains, restaurateurs, usagers... Compost'elles propose donc de commencer par des animations de sensibilisation comme les pesées de déchets de fin de marché, qu'elles ont effectivement réalisées en 2017 sur les trois plus gros marchés de Villeurbanne. Résultat ? Entre 500 et 1 300 kg de déchets collectés par marché, soit une moyenne de 23 kg de déchets par forain à la fin de chaque marché, qui terminent dans les incinérateurs de la métropole. Alors, si vous, votre immeuble, votre entreprise ou votre commune, avez envie de vous lancer dans un projet de composteur, suivez le chemin de Compost'elles... Contactez Annie et Frédérique !

CONTACT

Compost'elles  
06 66 92 47 93  
contact@compostelles.fr  
Facebook : Compost'elles

