

Sur le port Charles-Ornano un compostage « innovant »

D'ici 2024, le tri à la source des biodéchets doit être généralisé, dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Pour y répondre, la communauté d'agglomération du pays ajaccien (Capa) inaugure hier, sur le port Charles-Ornano, le premier local de l'île abritant des composteurs électromécaniques, fournis par l'entreprise insulaire Tarra, spécialisée dans les solutions en matière de gestion des biodéchets. Une expérimentation menée sur un an, qui vise à collecter et traiter les déchets fermentescibles de la douzaine de restaurants présente sur le port qui, en saison estivale, sert environ 2 000 repas par jour, incluant près de 250 kg de déchets.

« C'est un processus mécanique qui fonctionne par cycle de 24 heures. Après que les seaux ont été versés dans les composteurs, une réduction de 80 % à 90 % du volume qui s'y trouve est alors opérée pour être transformée en amendement organique, détaille Étienne Ferrandi, vice-président de la Capa délégué à la collecte des déchets. Il sera ensuite évacué deux fois par mois afin de, finalement, remettre la terre à la terre en valorisant nos espaces verts. »

14 % de biodéchets extraits des ordures

Parmi la partie qui est valorisable dans les ordures des restaurateurs, c'est 14 % de biodéchets qui vont donc pouvoir en être extraits afin d'éviter une pollution visuelle, mais aussi olfactive pour les personnels des restaurants du port.

Ainsi, ils n'ont plus qu'à isoler les biodéchets dans les seaux mis à leur disposition. Une fois le tri effectué, ils leur restent à apporter leurs épluchures de fruits et légumes, les restes de plats et de préparations, les coquilles d'œufs, les pâtes, le pain et le riz ou encore leurs filtres à



La Capa inaugure hier, sur le port Charles-Ornano, le premier local de l'île abritant des composteurs électromécaniques.

café et sachets de thé mais aussi essuie-tout et serviettes aux fameuses machines.

« C'est un projet vertueux qui, de plus, permet la mise en place d'un circuit court de manière ultra-locale et à la source. On contribue fortement à la réduction des déchets enfouis et à leur transport, mais aussi à la fertilisation des sols », félicite Caroline Corticchia, adjointe au maire d'Ajaccio et conseillère Capa déléguée à l'excellence environnementale.

Un outil partagé et ouvert tous les jours sur deux créneaux horaires*.

Les restaurateurs du port, se déclarent ravis de cette solution innovante.

MARIE-CÉLINE SPOR

*De 8 h 30 à 10 heures et de 13 h 30 à 15 heures.



Un compostage à destination des restaurateurs.

ANGÈLE RICCIARDI