

2013©Gina Philie, mise à jour le 31 janvier 2013

Service de *compostage* à domicile



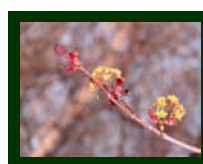
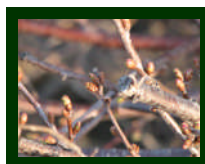
Résultats annuels

Total des collectes de résidus organiques triés à la source et les collectes spéciales (sapins, feuilles et branches)

2008 : 42 200 kg
2009 : 47 326 kg
2010 : 53 759 kg
2011 : 59 613 kg
2012 : 61 099 kg

Le service de compostage à domicile propose une action écologique, socialement équitable et responsable en lien avec la consommation alimentaire, par laquelle les citoyens et citoyennes de la municipalité de Saint-Mathieu peuvent avoir une incidence positive sur leur environnement et leur société. Ce service est un complément au compostage domestique et à la réduction à la source des ordures.

Le service de compostage à la municipalité de Saint-Mathieu est en place depuis 2008. La première année en projet pilote fût office d'étude de faisabilité quant à ce premier champ d'intervention à l'échelle de la municipalité. Il y a deux initiatives de la sorte sur le territoire de la MRC de Roussillon.



En collaboration avec

○○○ *La Cuisine verte*

De la terre à la table, puis de la table à la terre



MRC DE ROUSSILLON



Municipalité de
Saint-Mathieu

Objectifs

Le service se veut socialement rassembleur pour la population en espérant l'arrivée de l'usine de biométhanisation à Beauharnois. Celle-ci devrait être prête pour servir la population de la MRC de Roussillon d'ici 2015 afin que toutes les municipalités puissent répondre aux exigences du plan de gestion des matières résiduelles du Québec en terme de valorisation des matières putrescibles. Cette prise en charge temporaire de la municipalité est conditionnelle à certains facteurs clé de succès ici-bas identifiés suite à une revue de littérature et des entrevues structurées avec des Mathéens et Mathéennes.

Synthèse - Les facteurs clé de succès

Revue de la littérature	Entrevues structurées
<ul style="list-style-type: none">- Soutien financier du gouvernement- Développer un marché pour le compost- Sensibiliser et éduquer les citoyens- Favoriser les partenariats régionaux- Gérer les nuisances- Démontrer des résultats concluants- Devancer la réglementation	<ul style="list-style-type: none">- Obtention de financement- Appropriation de la cause par les citoyens- Solidarité sociale- Partenariat local (municipalité)- Entreprise locale adaptée aux petites municipalités- Possibilité de complémentarité avec les entreprises privées- Tendance verte et faible concurrence- Profil entrepreneurial des gestionnaires

2009 © Julien Laplante, Essai-intervention - projet de compostage à Saint-Mathieu, Maîtrise en gestion de développement durable, Université de Sherbrooke

La Municipalité et ses collaborateurs sont fiers d'avoir réussi un partenariat public-privé qui contribue à l'économie locale et propose une action environnementale concrète gérée sur son territoire. La population peut se réjouir et se féliciter de ses efforts puisque le compost est aussi réutilisé en circuit fermé, donc les résultats peuvent être vus dans les plates-bandes municipales et les jardins des citoyens qui compostent. S'approprier un tel objectif commun qui vise le bien-être de notre voisinage, c'est s'habiller à prendre notre avenir entre nos mains en dynamisant notre énergie dans l'adversité.

Le service de compostage se veut également un outil pour sensibiliser et mobiliser la population en faveur du concept « de la terre à la table et de la table à la terre » pour avoir une approche systémique envers les conséquences de nos activités humaines de tous les jours. L'impact de nos actions tout au long de la chaîne alimentaire est considérable sur la planète Terre, celle qui nous nourrit tout en recevant tous nos résidus gazeux, solides ou liquides. C'est de prendre conscience du réel coût de nos choix de vie et de consommation.

Le compostage est une action de valorisation des matières putrescibles issue de la table de notre cuisine, notre jardin ou notre aménagement paysager. Toutes les matières qui ont poussé de la terre peuvent y retourner, et c'est le but du compostage. Par contre, il faut avoir la bonne recette pour ne pas polluer en créant énormément de gaz à effets de serre (dioxyde de carbone (CO₂) méthane (CH₄) monoxyde de diazote (N₂O)) et du jus de compost (luxiviat).

Pour de plus amples renseignements :

http://www.ec.gc.ca/EnviroZine/french/issues/04/any_questions_f.cfm

Concept des 3N-J

Lorsque la pratique du compost est bien encrée dans un milieu familial, une des premières constatations sera que la poubelle d'ordures a subi un régime drastique, car environ 45% des résidus produits à la maison sont compostables. Ainsi, les gens seront questionnés sur ce qui reste dans le sac de poubelle et réaliseront qu'il s'agit seulement de l'emballage qui ne peut pas être recyclé. Ainsi, ils changeront peut-être leurs habitudes de consommation pour faire attention à ce que l'emballage soit au minimum recyclable ou inexistant (**Nu**).

Le compostage incite aussi les gens à se questionner sur la provenance de leur aliment à savoir s'il devrait le composter ou pas, car s'il y a des pesticides sur un fruit exotique produit dans un pays où les lois sur les pesticides et les conditions de travail sont moins réglementées qu'au Québec, alors il sera avantageux de consommer les produits locaux (**Non-loin**).



Ensuite, parmi les produits locaux, il y a ceux issus de l'agriculture conventionnelle, l'agriculture sans intrant ou de l'agriculture certifiée biologique. Il sera avantageux de consommer les produits sans intrant ou biologiques (**Naturel**) pour un meilleur environnement, donc une meilleure santé, ainsi qu'une meilleure qualité de compost.

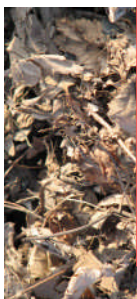
En choisissant des aliments locaux, il s'agit d'une pierre deux coups car ils devraient automatiquement être équitables (**Juste**) comparativement à ceux d'autres pays où possiblement de bonnes normes et conditions de travail ne sont pas respectées pour faire baisser le coût de la production.

Il va de soi que la qualité d'un aliment local est supérieure à la qualité d'un aliment qui a dû parcourir des milliers de kilomètres pour se retrouver dans notre assiette surtout si on considère le vrai coût incluant la pollution de l'air relié au transport sur une telle distance parcourue... Faire du compost contribue à diminuer les gaz à effet de serre, mais encore plus s'il y a réflexion sur la qualité et la provenance des aliments compostés afin d'avoir un circuit alimentaire plus court, donc une meilleure empreinte écologique.

Technique et processus

Le site de compostage est fait en « andain fixe actif » en milieu agricole.

Le brassage mécanique et/ou manuel se fait sur une base mensuel au minimum ou lorsque la température le permet, de la fin avril au début décembre.



Progression du site en photos

Andains de résidus organiques triés à la source collectés et couverts de paille



Andains d'été de résidus horticoles et résidus de tables du printemps



Déchiquetage de surplus de feuilles collectées pour fertiliser le gazon



Sapins collectés entre les andains en hibernation



Andains en hiver



Rejets typiques retrouvés dans le compost fini d'où l'importance de la qualité du tri à la source par le citoyen.

