

Pays de Brest

Dimanche 27 janvier 2013



Salon bio. Ils sont « guides composteurs »

Le salon Bio & Bien-être, qui se poursuit aujourd'hui à Penfeld, est une occasion de faire des progrès dans l'art du compost. Rencontrez au stand des guides composteurs-pailleurs de Brest et alentours.

BMO compte 60 guides composteurs-pailleurs. Certains sont présents au stand, dans la bonne humeur, autour d'une passion commune : le jardin.



te de déchets ménagers que tous les deux mois, pour 15 jours à trois semaines précédemment.

Un à six mois, un à neuf

En fait, on peut mettre beaucoup de choses dans un composteur, tout ce qui dégrade, jusqu'à l'essuie-tout et le filtre à café.

La taille du composteur peut être fonction de celle de la famille, également de celle du jardin, fournisseur de déchets.

Un impératif : il faut penser à aérer et remuer à chaque apport, avec une tige ou un brass-compost. « Le secret, c'est l'air », résume François. Vers, cloportes, moucheron, limaces, pince-oreilles, champignons et bactéries sont aussi au travail pour la décomposition.

Les guides-composteurs ont, en fait, souvent eux-mêmes deux composteurs, l'un dont l'horizon est de six mois, l'autre plutôt neuf, plus mûr. Le compost va servir ensuite au jardin comme engrais naturel. Souvent, l'usager composteur est aussi pailleur. Il broie avec sa tondeuse des déchets issus de tailles diverses. « Rien ne sort de notre jardin, c'est une sorte de cycle fermé », résume François.

> Pratique

Quatrième salon Bio & Bien-être aujourd'hui encore de 10 h à 19 h, à Penfeld avec 170 exposants. Possibilité de se restaurer sur place. Entrée : 5 € ; gratuité en deçà de 12 ans.

Qui fait ses premiers pas dans le compostage se pose quelques questions sur la façon de procéder, le tempo et le résultat. Depuis 1998, Brest Métropole Océane (BMO) a facilité son développement, avec aujourd'hui environ 7.000 composteurs en place. Il y a même des guides composteurs-

pailleurs, 60 au total, qui ont suivi une formation de deux jours.

« Très bonne ambiance »

Caroline Leroux, qui suit le sujet à BMO (tél. 02.98.34.32.10), recrute même, souhaitant porter le réseau à 72. Ce sont des usagers bénévoles qui font part de leur

« Je recrute des guides composteurs-pailleurs »

Caroline Leroux, de Brest Métropole Océane.

expérience aux autres, qui se relaient aussi lors de manifestations publiques qui permettent de promouvoir le compostage. « On se retrouve dans une très bonne ambiance. Nous avons une passion commune pour le jardinage. Nous échangeons nos graines, nos plants, nos conseils.

On apprend tous les jours », expliquaient, hier, François, Marie, Josette et Marie-Noëlle. Cette dernière s'est livrée à un petit calcul sur un an, avec un foyer correspondant à trois personnes. « Je mets en moyenne 25 à 30 kg dans le composteur par mois ». Ce qui lui permet de ne sortir la poubelle ver-



LA TÊTE ET LES MAINS. L'association, de Chateau-du-Loir (Sarthe), propose aux enfants de réaliser quelque chose de personnel, à leur goût et en laissant libre court à leur imagination, à partir de petits objets naturels qui ont été récupérés. Pendant ce temps, les parents ont le loisir d'arpenter le salon.

Spiruline : les algues microscopiques ont du talent

La spiruline est une algue microscopique que l'on trouve sous divers cioux. Celle que Laurent Lecesve cultive en Normandie, dans quatre bassins, vient d'un lac non salé, en Inde. Il en ramené deux litres de l'université de Jaipur et l'a fait prospérer. « Elle se reproduit toutes les sept heures, en bonnes conditions », indique cet ingénieur arts et métiers de formation. « Cette micro-algue, riche en protéines, fer et bêta-carotène renforce le système immunitaire et dépollue le corps des métaux lourds », assure-t-il. La spiruline a été repérée depuis longtemps comme aliment, notamment autour du lac Tchad, en Afrique. Et, bien auparavant, par les conquistadors



Laurent Lecesve est le gérant de la Scop Hyes (Hybrid energies et écosystèmes), qui se trouve dans l'éco-domaine du Bouquetot, en Normandie.

qui ont décrit la récolte par les Aztèques, au Mexique.

Même un tonifiant

Laurent Lecesve la cultive depuis 2010. L'an dernier, il a récolté 60 kg et en espère 300 en 2013. Au salon, il propose un sachet de spiruline pure correspondant à une cure d'un mois (14 € les 100 g). Elle peut être aussi saupoudrée sur des plats. Des produits ont été créés avec un CAT près de Caen, contenant, en plus de la spiruline, des graines de tournesol, sésame, lin et courge. Il est même proposé un tonifiant avec spiruline, guarana, acerola et gingembre. Un autre stand, présent sur le salon, propose aussi de la spiruline.



« CLIC & GO ». Il y avait le « drive », il y a aussi le « clic & go », une façon de faire sa liste de courses sur Internet et de passer ensuite au magasin. « C'est faire en sorte que les gens s'approprient Internet, en n'oubliant pas qu'ils font partie d'un réseau de proximité », explique Claude Bécam, de Louli des Bois, à Brest, et dont Internet représente le quart de l'activité (1.560 amis sur Facebook).



PORTER SON ENFANT. Il y a façon et façon de porter un enfant, mais toujours à portée de bisous. L'association « Porter son enfant, tout un art » dispense des formations. Ci-dessus, Perle et Shanti, avec des écharpes et des bébés en celluloid pour la démonstration. Il existe trois autres moyens pour porter : le sling, une écharpe courte avec deux anneaux, les porte-bébés de type asiatique (les « tabliers ») et les pré-formés, avec beaucoup de clips.



UNE YOURTE POUR DIX. À l'intérieur d'une yourte, « Les arts tissent » proposent leurs créations. Ils sont une dizaine d'artisans, plutôt originaires du Finistère sud. Ci-dessus, Christophe Guillerm qui présente des bouteilles devenues plates, après qu'elles aient été fondues et retravaillées. Elles peuvent servir de présentoirs à la nourriture. Les bouteilles peuvent aussi se métamorphoser en vases et horloges.