

Métropole



Leur local est situé sur le port de Toulon.



Davide vérifie la maturité du compost.



Dans les rues du Mourillon, la tête dans le guidon.

Dans la roue d'un Alchimiste des temps modernes

Var-matin
des solutions

Rendez-vous sur
varmatin.com pour
retrouver nos articles
de l'édition abonnés

Toulon Récolter les déchets organiques des restaurants et entreprises du centre-ville pour les transformer en compost. C'est la mission des Alchimistes

C'est un drôle de moyen de locomotion. Davide ne passe pas inaperçu dans les rues de Toulon avec sa bicyclette rouge et sa remorque blindée de bacs à compost. Trois fois par semaine, le jeune homme fend le bitume toulonnais pour faire la tournée des popotes et collecter de précieux déchets qu'il transforme en compost.

Les Alchimistes se sont lancés dans l'aventure cet été, après une campagne de financement participatif très, très fertile. L'association, fondée par Anne-Sophie et Cédric Davoine, entend « changer le monde et les (mauvaises) habitudes », en favorisant les circuits courts. Sacré programme.

Feuille de route

Pour mener à bien cette vaste entreprise, ils ont fait appel à Davide Raffini. Avec ses bouclettes généreuses et son accent qui fleure bon la mozza di bufala, le garçon de 32 ans a lui aussi connu plusieurs vies, telle la matière qu'il transporte sur sa carriole.

Une enfance italienne, un Master de Sciences politiques décroché en Belgique, la découverte du com-



Avec son gabarit de grimpeur, Davide Raffini assure trois collectes par semaine.
(Photos G. A.)

postage avec l'association Worms, puis « une rencontre en France avec un Alchimiste » l'ont amené ici, dans cet atelier fraîchement aménagé sur le port de Toulon.

Sa feuille de route du jour ne lui offre guère le loisir de profiter du paysage. Et ce n'est pas une petite

averse automnale ou une vigilance jaune vent violent qui vont l'arrêter. Au programme : un restaurant du Mourillon, la cantine de TVT Innovation en centre-ville, et deux autres enseignes à La Valette-du-Var.

« L'objectif est simple, résume le maître composteur. C'est de collec-

ter les déchets organiques pour les transformer ici à Toulon et de réintroduire le compost chez les producteurs varois pour qu'ils puissent amender leurs terres et faire pousser les fruits et légumes qui ont été vendus chez les mêmes restaurateurs toulonnais auprès de qui nous collec-

tons la matière. »

300 kg par semaine

Sachant que 30 % des déchets produits par les ménages et les professionnels sont des déchets organiques alimentaires, il y a de quoi faire. « On collecte environ 300 kg par semaine, calcule Davide. Mais à ce rythme-là, avec nos partenaires qui augmentent, on va sûrement devoir multiplier les tournées. »

En partenariat avec la CCI du Var, les Alchimistes ont créé un point d'apport volontaire pour les plaisanciers du port de Toulon. Ils collectent aussi à la société nautique et espèrent bientôt mettre en place avec la Ville un projet de végétalisation urbaine. « L'idée est de remettre un peu de vert là où il y a du béton. » Enfin, parce que c'est aussi « une affaire de sensibilisation », des visites pédagogiques sont organisées pour les plus petits. Près de 300 enfants toulonnais ont déjà découvert le site de compostage depuis la rentrée. De quoi éveiller des vocations pour plus tard.

Alchimiste, un métier d'avenir...

G.A.

gaubertin@nicematin.fr

Voir notre vidéo sur [#solutions](http://varmatin.com)

Collecte douce et « alimentation circulaire »

Les Alchimistes donnent un peu le tournis. C'est justement le but. Tourner en rond. Davide appelle ça « l'alimentation circulaire ». « L'idée est vraiment de faire une boucle, du déchet à l'assiette. »

Le compost en centre-ville permet surtout de « réduire la quantité des déchets incinérés et transportés par camion », rappelle le maître composteur. « Car la collecte de ces déchets, prolonge-t-il, représente d'énormes coûts sociaux, économiques et environnementaux ». D'où l'idée de proposer « un modèle différent » en optant pour la petite reine. « C'est une collecte douce, puisqu'on agit localement dans un rayon de 6-7 km grand max », détaille Davide.



Étape chez « Menthe et Chocolat », au Mourillon.

Sa remorque lui permet de « tracter jusqu'à 120 à 150 kg par trajet ». Et même si sa monture est électrique, « ça fait toujours du sport et c'est un moyen de transport bon pour l'environnement ».

Solution responsable

Pour l'heure, les Alchimistes

comptent une dizaine de clients. Quatre d'entre eux ont déjà signé à « pleintemps » (TVT Innovation et Menthe & Chocolat à Toulon, la boulangerie Paul à l'Avenue 83 et Bio & Co à La Valette). Les autres sont encore à l'essai (un hôtel, un théâtre et trois restaurants).

« La phase de test est un processus assez long, explique Davide, car on prend le temps de discuter, on invite les clients à venir voir le site. On leur propose des collectes gratuites et on les aide à mettre le système en place. »

Le tout est de convaincre ces mêmes partenaires que « les coûts de transport et de traitement de ces déchets avec ce système sont beaucoup moins importants que le coût de revient actuel pour les collectivités ». Et surtout, qu'il s'agit là d'une « solution locale beaucoup plus responsable ».

Car à terme, ce compost alimentera bel et bien les terres des tomates et autres légumes qui poussent dans le Var. La boucle est bouclée.

Une cuve déjà bien pleine

La machine qui fait le reste du boulot se trouve à l'intérieur du local aménagé près de la prud'homme toulonnaise. « C'est simple mais efficace, éclaire Davide. On peut introduire jusqu'à 150 kg de déchets alimentaires par jour dans la cuve. Au bout de deux semaines, on a une première sortie. On met ensuite le compost dans des bacs à l'air libre pendant un mois et c'est bon. » Le « premier lot » a été livré la semaine dernière. Il ne reste plus qu'à « normer le compost » et obtenir l'agrément sanitaire pour le vendre. Des agriculteurs locaux « très intéressés » ont déjà pris contact, notamment à Solliès-Pont et Cuers...

