

Le Télégramme

À Lannilis, une cinquantaine de personnes découvrent les nouveaux composteurs collectifs

T Article réservé aux abonnés

Le 29 février 2024 à 15h11

Mardi, une cinquantaine de personnes se sont réunies à Lannilis pour découvrir les nouveaux composteurs collectifs. Elles sont reparties en emportant leur propre bio-seau.



Hugues Delattre (à droite), maître composteur, informait les habitants sur le fonctionnement des composteurs collectifs lors de la séance d'information organisée mardi 27 février 2024, à Lannilis.

Un [composteur collectif a été mis en place à l'entrée du centre Lapoutroie](#), derrière la Caisse d'épargne par la communauté de communes Pays des Abers, à Lannilis. Le mardi 27 février 2024, à l'occasion de son inauguration, [une cinquantaine de personnes sont venues s'informer auprès d'Hugues Delattre](#), maître composteur. Les curieux sont repartis avec un bio-seau et un mémo-guide.

Deux bacs

L'équipement collectif mis en place se compose d'un composteur, un bac auquel chacun peut ajouter des matières sèches grâce à une casserole à disposition, puis mélanger le tout avec un bâtonnet. Un second bac, de maturation, permet de terminer le mûrissement. Une solide plaque métallique au fond empêche la venue de rats. Plus tard, d'autres composteurs collectifs seront mis en place dans différents quartiers.

Viande et poisson interdits

Les déchets concernés pour le compostage sont : les épluchures de légumes et de fruits, les coquilles d'œufs, le marc de café, les filtres et sachets de thé, les restes alimentaires, les coques de fruits secs, les noyaux et pépins, le pain, les fruits et légumes moisissus, les aliments périmés et les bouquets de fleurs fanées. Sont interdits la viande, le poisson, les crustacés, les restes de tonte de pelouse, les coquillages, les cendres, les déchets de jardin, les litières animales, les sachets plastiques (même biodégradables), les poussières d'aspirateur, et les journaux et magazines.