

Salvan se met à valoriser ses déchets alimentaires

RECYCLAGE Salvan vient d'équiper son territoire de cinq points de collecte pour les déchets alimentaires. Le système de la Satom séduit de plus en plus de communes.

PAR SOPHIE.DORSAZ@LENOUVELLISTE.CH

Salvan vient tout juste d'équiper son territoire de cinq points de collecte pour les déchets alimentaires. «Nous répondons à une demande de la population qui cherche à alléger ses poubelles. Tout le monde n'a pas un compost dans son jardin», explique Florian Piasenta, président de la commune. Pour ce faire, la commune a souscrit au système GastroVert proposé par la Satom depuis un an. Les citoyens reçoivent un bac aéré muni d'un sac compostable dans lequel ils déposent leurs restes alimentaires. Grâce à une carte, ils peuvent ensuite accéder gratuitement aux points de collecte GastroVert ouverts en permanence. Ces derniers sont régulièrement acheminés à l'usine de la Satom de Ville-neuve où les restes alimentaires sont méthanisés.

Testé depuis un an à Massongex et Saint-Maurice, le système séduit de plus en plus de communes. Collonges, Dorénavant et Sembrancher l'ont récemment mis en place. Evionnaz, Riddes, Troistorrens, Saxon et Liddes le feront prochainement. Les communes de Monthey, Iséables, Saillon, Champéry et Orsières ont manifesté leur intérêt, selon la Satom.

Une meilleure qualité de tri

«L'avantage avec GastroVert est que les citoyens peuvent y déverser tous leurs déchets alimentaires, cuits ou non. Cela règle les problèmes d'hygiène et d'odeur pour toute la filière de prise en charge», détaille Edi Blatter, directeur de la Satom. «Et surtout, le système fonctionnant avec des cartes d'accès et des sacs compostables distribués gratuitement, il permet une bien meilleure



A Salvan même, un point de collecte GastroVert a été installé en face du centre commercial des Marais. LE NOUVELLISTE



“Le système fonctionnant avec des cartes d'accès et des sacs compostables gratuits, il permet une bien meilleure qualité de tri.”

EDI BLATTER
DIRECTEUR DE LA SATOM

qualité de tri. Et c'est un point très important pour revaloriser les déchets verts. S'ils sont mélangés au plastique, il est impossible de les composter et ils devront être brûlés.»

En octobre 2017, Saint-Maurice a installé 20 écopoints GastroVert. Selon le dernier pointage de la commune, 55% des citoyens s'y rendent régulièrement. «Les retours sont positifs et les points de collecte restent propres grâce à l'accès par carte. Très peu de résidus de plastique ont été retrouvés dans les bacs», relate Sylvia Cabezas, conseillère communale

chargée de l'environnement. A Saint-Maurice et Massongex, entre 30 et 40 kg de déchets alimentaires par habitant ont été revalorisés en une année. «Cela représente un tiers de la masse des ordures», précise Edi Blatter.

En Valais central, une solution pour les professionnels

Pour l'heure, seules les communes actionnaires de la Satom utilisent ce système. Dans le Valais central, les communes cherchent des solutions pour offrir ce service aux

citoyens. Depuis septembre, l'UTO (Usine de traitement des ordures) propose un ramassage des déchets alimentaires à l'attention des professionnels. «1000 conteneurs de 120 litres ont été installés dans la région pour des entreprises, des homes ou des écoles», note Stéphane Ravaz, responsable qualité et environnement à l'UTO. «Si les communes veulent aller plus loin et proposer cela aux citoyens, à elles de mettre en place un système, comme le fait déjà Sion.» La ville garantit un ramassage hebdomadaire des containers verts.