

## GASTRONOMIE

Un chef étoilé ouvre un 2<sup>e</sup> resto

Le couple Scola qui a travaillé 9 ans dans la restauration sur Aix, tenait le très couru "Ze bistro" situé rue Manuel. Ce jeudi 15 mars, le chef Olivier Scola et sa femme Aurore proposeront pourtant leur dernier service. Ils ont en effet vendu à Mickaël Feval et son épouse Olivia (1 étoile Michelin) déjà installés Petite Rue Saint-Jean. Le chef étoilé et sa femme ouvriront donc ici leur deuxième établissement dans l'hypercentre avec un nouveau concept et ce à partir du 27 mars. Olivier Scola se lance, lui, dans le concept de traiteur à domicile.

/PHOTO SERGE MERCIER



## ALLEZ-Y

## Pour se réconcilier avec l'orthographe

"Et" ou "est"? "C'est" ou "s'est"? Envie de se réconcilier avec l'orthographe? Dans le cadre de la Semaine de la langue française, la librairie Goulard (37 cours Mirabeau) organise demain une après-midi dédiée à l'orthographe. De 14h à 16h les enfants testeront des jeux pour devenir le champion des mots, de la conjugaison... ; à 16h, atelier autour des mots animé par Sandrine Campese (pour les élèves du primaire) et à 17h45 cette formatrice animera un débat sur l'orthographe, destiné aux adultes et aux enfants. Diplômée de Sciences Po et de la Sorbonne, auteur et blogueuse, elle dédicacera aussi ses derniers ouvrages.

/PHOTO N.V.



## Coulisses de ville

## Les indiscrets

## The Voice : un candidat qui a du cœur

Florent Marchand, 17 ans, candidat (venu des Bouches-du-Rhône) à l'émission "The Voice" a été sélectionné samedi soir lors des auditions à l'aveugle. Autodidacte au piano et à la guitare, il chante depuis plusieurs années. C'est "un jeune talent avec beaucoup de cœur", se réjouit Alexandre Aubert, trésorier de l'Union départementale des sapeurs-pompiers : en mai, Florent Marchand était monté sur scène pour soutenir la cause des "orphelins des pompiers de France" à l'occasion de la journée champêtre organisée par l'Union des Pompiers 13. "Sa famille avait même accepté d'être famille d'accueil pour un garçon de 8 ans, orphelin des sapeurs-pompiers de France", ajoute Bernard Schifano, président de l'UDSP13.



## Cho, cho, cho chocolat!

Juste avant Pâques et sa déferlante de chocolats sous toutes ses formes, le Kiwanis Aix Dauphins a la bonne idée depuis maintenant cinq ans d'organiser la salon du calisson et du chocolat au couvent des Oblats. Cette année, il a lieu les 24 et 25 mars. Comme chaque année, ce rendez-vous se tient au profit de l'enfant en souffrance. Cette année, les bénéfices seront reversés aux associations "Lena la Petite Guerrière" et "En avant Clara". Au total, une trentaine d'exposants vous dévoileront leurs œuvres parfois très artistiques, toujours délicieuses et sacrément inventives. 3€ l'entrée et gratuit pour les moins de 10 ans.

## L'image du jour



## Un santon "Coup de mistral" pour le Pape François

Monseigneur Christophe Desfour, archevêque du diocèse d'Aix et Arles, et le père Michel Desplanches, vicaire général du diocèse d'Aix et Arles, ont offert hier au Pape François le santon "Coup de Mistral" de la maison Fouque, au cours d'une audience privée donnée par le Pape François aux élus de Provence et aux évêques qui les accompagnaient pour cette visite. En effet, chaque évêque a offert au Pape un objet ou un produit emblématique de son territoire et de son territoire. Pour rappel, les évêques de la province de Marseille (comprenant les diocèses de Marseille, Aix-Arles, Ajaccio, Avignon, Digne-Sisteron, Fréjus-Toulon, Gap-Embrun, et enfin Nice) ont invité les élus de leurs territoires à un voyage des élus à Rome. "Le but de ce voyage consiste à découvrir l'Église pour mieux comprendre son message et ainsi nouer et alimenter un dialogue", est-il précisé dans un communiqué. Le point fort de ce voyage a eu lieu hier : le pape François a reçu les quelque 280 participants au cours d'une audience privée. Photo DR

## L'agenda

## Un café et de la philo : what else ?

"La violence peut-elle être légitime?" C'est le thème du café-philosophie programmé le vendredi 23 mars dès 18 h, au local de l'Amicale corse d'Aix (avenue Lauren-Vibert, à l'espace Mistral). Pour l'animer et nourrir les débats, Christophe Di Caro arrive tout droit de Bastia. Professeur de philo dans le secondaire mais aussi à l'Université de Corte, il est par ailleurs le créateur et le directeur de publication de la revue semestrielle de philosophie "Soleil Magazine". Depuis plusieurs années, ce jeune prof passionné multiplie les initiatives (café-philosophie, concours...) afin de rendre la philosophie accessible à tous. Entrée libre.

## Le compostage fleurit grâce à l'humus citoyen

Alors que les acteurs régionaux structurent leur réseau, les projets se multiplient

Il en va des projets citoyens comme du compost. Pour qu'ils se développent au mieux, il faut ajouter de la matière structurante à la volonté organique. C'est là tout l'enjeu de la journée organisée hier au Petit Arbois. "Nous (les acteurs de la gestion des biodéchets, ndr) devons faire en sorte de structurer davantage le réseau, que les gens se rencontrent et aient l'envie de créer des projets ensemble", insiste Amélie Himpens du Geres d'Aubagne qui accompagne des projets durables et solidaires.

L'enjeu est de taille. Les biodéchets susceptibles d'être compostés représentent plus de la moitié des 506 kg de déchets que génère annuellement chaque Provençal. Les valoriser permettrait à la fois de réduire le volume d'ordures produites et donc leur coût (une tonne de déchets coûte 100€ à la collectivité) et de produire un engrais naturel pour régénérer les sols à peu de frais.

Si la part des biodéchets compostés est encore infime, les esprits semblent désormais prêts et de nombreux projets émergent à tous les niveaux pour régénérer les sols grâce à ces trésors oubliés de nos poubelles. À Aix-en-Provence par exemple, 18 composteurs collectifs sont désormais installés dans des résidences ou lotissements, et près de 3600 ont été distribués aux particuliers depuis 2008 (dont 400 lombricomposteurs pour les personnes vivant en appartement).

À ces micro-initiatives individuelles s'ajoutent des projets de dimension communale, comme à Meyrargues et La Roque (lire ci-dessous). Et puis, d'autres de plus grande envergure pour prendre en charge les volumes générés par les professionnels de la



À La Roque d'Anthéron, ce jardin luxuriant se nourrit des déchets organiques des habitants de la commune que collecte l'association Croq'jardin pour en tirer son compost. /PHOTO ARCHIVES

**506 kg**  
de déchets sont produits chaque année par habitant en Paca

restauration ou de la filière agroalimentaire en organisant localement des collectes et une redistribution du compost aux agriculteurs. C'est le sens du projet Composterre détaillé plus bas, qui s'inspire d'une initiative nantaise.

Une chose est sûre : dans une région où on trie globalement deux fois moins qu'ailleurs (à Marseille 70 000 tonnes de cartons finissent chaque année dans les poubelles) le retard est tel que personne ne mise sur une initiative de la collectivité. La jeune et chancelante Métropole, embourbée dans ses dissensions, ne semble pas prête à mener la relance d'une politique ambitieuse de valorisation. Roland Mouren, l' élu en charge des déchets métropolitains, ne dit pas autre chose : "Nous ne pouvons que vous féliciter et soutenir vos initiatives." Dans ce domaine plus encore qu'ailleurs, le progrès ne pourra venir que de la société civile. **R. CANTENOT**

## DES ENTREPRISES AUX AGRICULTEURS

## Composterre : les biodéchets en circuit court

Collecter des biodéchets de façon plus écologique, tel est le pari de ComposTerre. Avec l'aide de deux associations, Solutions Compost et Au maquis!, situées elles aussi dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la petite entreprise se donne jusqu'à septembre afin de convaincre des collectivités ou des entreprises de miser sur leur projet.

"Aujourd'hui, Veolia et Suez collectent et transportent des biodéchets (déchets alimentaires et autres déchets naturels biodégradables) bien loin des sites où elles les ont récupérés, c'est une solution anti-environnementale!", critique Pascal Revallier, le dirigeant de ComposTerre. "Nous, nous voulons proposer du compostage sur le territoire au bénéfice des agriculteurs", poursuit-il.

L'idée de leur projet est la suivante : les collectivités et les entreprises paient pour un service de collecte de leurs biodéchets que les agriculteurs de la région reçoivent et se chargent de les valoriser sur leur terrain.

Si la zone d'activités n'est pas encore définie, elle devrait se situer entre le département du Vaucluse et celui des Bouches-du-Rhône.

Les trois structures présentent l'avantage d'être complémentaires et de bénéficier du vaste réseau de ComposTerre. La société a déjà aidé plusieurs centaines de collectivités à mettre en œuvre des solutions de compostage depuis 2006. Pour autant, le projet est encore loin d'être abouti. "La région Paca n'est pas le fer de lance des biodéchets", souligne Pascal Revallier. **c.v.**

## À LA ROQUE D'ANTHÉRON

## Une collecte associative

Dans toutes les communes où les choses bougent, on retrouve les associations à la manœuvre. À La Roque d'Anthéron, ce sont les militants et bénévoles de Croq'jardin qui ont mis en place depuis 2012 une collecte des biodéchets. Immeubles, maisons de retraite, magasins, restaurateurs, cuisine centrale trient tout ce qui peut être compostable, de même que les particuliers qui se sont vus remettre des bacs spécifiques.

Au total, ce sont 25 tonnes de biodéchets qui échappent chaque année aux ordures ménagères destinées à la décharge pour être compostés. Après plusieurs mois de décomposition, ils sont prêts à revenir à la terre pour la fertiliser. "C'est un cercle vertueux, sourit Jean André, de Croq'jardin, les déchets organiques nourrissent la terre qui donne de nouveaux fruits et légumes dont on se nourrit". Le compost obtenu (environ 8 tonnes par an) est employé dans les potagers de l'association implantée dans le quartier de la Fabrique. Là-bas, Croq'jardin dispose d'un hectare de jardins partagés, d'un jardin pédagogique pour les jeunes en insertion et d'un espace de "test agricole" permettant à des jeunes exploitants de tester la viabilité de leur projet pendant trois ans.

Dans ce cadre luxuriant, il sera bientôt possible de venir déjeuner. À partir de mai, l'association prévoit d'inaugurer sa table hôte où seront servis les fruits et légumes bio cultivés dans ses potagers.

## 25 familles s'engagent à Meyrargues

Valérie Gillard Corlet en est convaincue. Des habitants impliqués en amont dans un projet seront plus à même de se l'approprier. Son intuition s'est confirmée : consultées avant la mise en place de quatre bacs à compost, dans la commune de Meyrargues, 25 familles sont désormais des adeptes du compostage, depuis 2013. Elles trient leurs biodéchets et les vident dans le bac de remplissage une fois par semaine. Trois habitants sont même devenus des référents : ils forment les Meyrarguais et retournent les matières ou récoltent tous les deux mois et demi le compost mûr. En tout, environ 53 kilos de déchets alimentaires sont "détournés" par an, par habitant. Cependant, 25 familles sur 185 foyers, c'est encore peu, reconnaît Valérie Gillard Corlet qui a accompagné pendant trois ans l'opération en lien avec le GERES et en partenariat avec l'Ademe, la région Paca, le département des Bouches-du-Rhône, le territoire du pays d'Aix et la mairie de Meyrargues. Cet accompagnement aura coûté 52 000 euros. **C.V.**



Dans le cadre de sa politique de réduction des déchets, le pays d'Aix subventionne l'achat de composteurs individuels. Plusieurs types de modèles existent selon que vous disposez d'un jardin (composteurs de 300 ou 600 litres) ou que vous vivez en appartement (lombricomposteurs de 25 ou 50 litres). Ils sont proposés à 10€ seulement. Pensez-y! Renseignements sur [www.agglo-paysdaix.fr](http://www.agglo-paysdaix.fr)