



Grégoire Bleu

« On revalorise les déchets en plein Paris »

Président et cofondateur d'Upcycle, une entreprise qui transforme localement les biodéchets en compost, Grégoire Bleu, 42 ans, est persuadé qu'il est possible de conjuguer performance économique, respect de l'environnement et inclusion.

Upcycle a commencé par la culture de champignons dans le 20^e arrondissement...

Grégoire Bleu Au départ, nous récupérions le marc de café des restaurants pour y faire pousser, dans un container de 20 mètres carrés, des pleurotes Monte Cristo qui étaient ensuite vendus à des chefs étoilés. Cette activité faisait travailler des personnes en situation de handicap mental. Le succès a été tel que nous avons ouvert, en 2017, une ferme horticole de 2 000 mètres carrés ! Parce que nos partenaires restaurateurs cherchaient à valoriser leurs déchets, nous avons ensuite réfléchi à une façon de les transformer facilement, sur place. C'est ainsi que nous avons développé un composteur électromécanique qui les change en compost de qualité.

Quel est l'intérêt de développer le compostage dans Paris ?

Les déchets alimentaires représentent 30 % de nos poubelles et finissent à plus de 80 % enfouis ou incinérés. Lorsqu'ils sont récupérés par des camions, ils peuvent parcourir des centaines de kilomètres, parfois jusqu'en Belgique, ce qui génère de la pollution. Et le montant de la facture grimpe : actuellement, de 30 % à 60 % du prix du traitement des ordures est lié à la collecte. C'est un non-sens écologique et économique, car elles sont composées à 80 % d'eau ! Nous avons donc imaginé une solution qui permet de récupérer les épiluchures, les restes alimentaires, dans des containers installés dans des restaurants, des bureaux, des hôtels, des grandes surfaces... Le compost produit sert ensuite aux fermes urbaines et aux espaces verts environnants.

Vous souhaitez développer ce type de composteur pour les habitants ?

Absolument. Début 2021, nous en avons installé un dans le quartier Saint-Blaise (20^e arrondissement). Une association s'est occupée de sensibiliser la population au compostage, d'organiser des animations avec les scolaires... Assez rapidement, 80 kilos de déchets organiques étaient traités quotidiennement. Un emploi a été créé pour récupérer les ordures au pied des immeubles et remplir la machine. Surtout, cela a permis de renforcer les liens entre les habitants. Je suis persuadé que composter en ville est vertueux écologiquement, économiquement et humainement. Aujourd'hui, une vingtaine de nos composteurs de quartier sont en activité en Île-de-France. Cette solution intéresse Paris et d'autres villes car, en 2024, il sera obligatoire pour les communes de trier et de valoriser les détritiques organiques.

Pourtant, aujourd'hui encore, le compost a mauvaise presse, à cause des rats, des odeurs...

C'est pourquoi nous nous occupons de tout. Les habitants déposent leurs déchets alimentaires dans des petits sacs kraft au pied des immeubles, qui sont collectés par des remorques électriques, avant d'être emportés jusqu'au container. Ne produisant ni odeurs ni petites bêtes, la machine

que nous avons imaginée est ensuite autonome. Des copeaux de bois sont ajoutés automatiquement, l'ensemble est mélangé, oxygéné... Alors qu'avec le processus classique, il faut entre six mois et un an, notre compost est prêt en huit semaines !

Les Parisiens sont-ils sensibles à l'environnement ?

Ils ont une grande conscience écologique et l'envie d'agir à leur échelle. L'intérêt pour l'agriculture urbaine en témoigne. La crise sanitaire nous a fait toucher du doigt la fragilité de la vie. Beaucoup de Parisiens veulent se rapprocher de la nature, trouver du sens à tout cela, favoriser le vivre-ensemble et participer à des actions positives.

Vous qui vivez entre Paris et Rennes, qu'appréciez-vous de retrouver dans la capitale ?

En 2014, je me suis installé en famille en Bretagne, car j'avais besoin d'être proche de la mer et en contact avec la nature. Dans mon appartement parisien, les immenses pieds de tomates de la jardinière bouchaient le jour des fenêtres ! Depuis, j'ai un grand jardin, un potager, j'adore avoir les mains dans la terre. Mais je suis heureux de retrouver Paris deux jours par semaine. L'énergie et l'audace de la ville sont incroyables. L'émulation et le volontarisme des Parisiens me boostent. Cette ville est aussi vivante que belle. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR CLÉMENCE LEVASSEUR.

SES TROIS ADRESSES PRÉFÉRÉES

LA FERME OUVERTE DE SAINT-DENIS

« Au milieu des immeubles, cette exploitation qui a traversé les âges permet de découvrir des animaux et des techniques agricoles. Leurs ateliers pour fabriquer du pain, du beurre ou du jus de pommes sont top. »

112, avenue de Stalingrad, Saint-Denis (Seine-Saint-Denis).

LE COLLÈGE

PIERRE-MENDÈS-FRANCE

« Grâce à l'association Veni Verdi, cet établissement a transformé 4 000 mètres carrés de son terrain en espace agricole pédagogique. Sa visite, lors des demi-journées "Tous O Potager", qui ont lieu les deuxièmes samedis du mois, vaut le coup. »

24, rue Le Vau, Paris (20^e).

LE QUARTIER LIÈGE

« Nos bureaux se situent rue de Milan, entre la place de Clichy et la gare Saint-Lazare, et j'adore ce coin de Paris, très animé. En plus, il y a une offre de restaurants incroyable : provençaux, indiens, coréens... C'est bien plus riche que ce que l'on trouve à Rennes ! »

Paris (9^e).

**CRÉDIT MUNICIPAL
DE PARIS** 

Crédit Municipal de Paris, établissement public communal. Le crédit et l'aide sociale au capital de 47 000 000 €. RCS Paris 267 500 007

AVEC LE PRÊT SUR GAGE, VOTRE OBJET S'APPELLE REVIENS

Venez déposer votre montre de collection, Obtenez votre argent en 30 min, Récupérez l'objet contre remboursement.



Renseignez-vous sur pretsurgage.creditmunicipal.fr

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.