

Cherche nez pour renifler les odeurs de décharges



[MONDE](#) ven 13 juin

La communauté de communes de Sarrebourg cherche des "nez" pour l'alerter sur les mauvaises odeurs que peut dégager sa décharge de Hesse (Moselle) et lui permettre de neutraliser rapidement les nuisances olfactives causées par la fermentation des déchets.

"Nous allons mettre en place l'été prochain un "observatoire des odeurs" pour remédier le plus vite possible à la gêne que notre centre de stockage de déchets ultimes peut générer périodiquement aux riverains", explique Hyacinthe Hopfner, responsable du pôle déchets à la communauté de communes.

"Pour cela, nous allons recruter dans huit communes limitrophes de la décharge --Hesse, Sarrebourg, Nitting, Buhl-Lorraine, Xouaxange, Imling, Bébing et Schneckenbusch-- des volontaires chargés de nous prévenir dès qu'ils sentent des odeurs nauséabondes qui pourraient venir de la décharge", ajoute-t-il.

Ces volontaires, au nombre de cinq par commune, seront chargés de téléphoner à un serveur informatique relié directement au directeur du site, exploité par la Sita, filiale déchets du groupe Suez. "Nous allons former leur "truffe" aux différentes odeurs pouvant émaner de la décharge, leur apprendre à faire la différence entre l'odeur des "déchets frais" (poubelles, ndlr) et celle du biogaz, normalement brûlé par la torchère en place sur le site", ajoute M. Hopfner.

"L'odorat est notre sens le plus subjectif. Les volontaires devront de ce fait être précis dans leur description: où ont-ils senti quelque chose, quand et qu'a évoqué l'odeur reniflée", précise Anne-Laure Meyer, chargée de la communication de la Sita.

"Ces informations nous permettront d'identifier rapidement l'origine des odeurs --elles peuvent ne pas provenir de la décharge--, d'en déterminer la fréquence et de les combattre en temps réel", ajoute-t-elle. "S'il s'avère que les odeurs rapportées proviennent du CSDU, nous pourrions soit mettre en route rapidement des brumisateurs qui les neutraliseront, soit recouvrir de terre des alvéoles de stockage où la fermentation est forte, surtout par temps chaud", dit encore Mme Meyer.