

Pirineo

# El compostaje de Ochagavía, en manos de los niños

LA ESCUELA Y LA MANCOMUNIDAD DE ESKA SALAZAR INVOLUCRAN A VECINOS Y BARES EN UN PLAN DE REDUCCIÓN DE RESIDUOS

Un reportaje de Laura Garde Fotografía Patxi Cascante

Los alumnos de la Escuela Comarcal de Ochagavía aprovechan la materia orgánica para hacer compost desde hace alrededor de diez años. Ahora, han sido los encargados de involucrar al pueblo en el proyecto que la Mancomunidad de Eska Salazar ha puesto en marcha. *Nos comprometemos con la reducción de residuos y la economía circular; nos apuntamos al compostaje.* “Hasta ahora, lo hacíamos de forma tradicional. Veíamos que la compostadora se llenaba, y hablamos con la Mancomunidad para ver qué podíamos hacer. En el colegio generábamos mucha materia orgánica. Así que nos pusimos a trabajar”, explicó Juan Manuel Toane, director del centro educativo.

La Residencia de ancianos valle de Salazar, los bares de la localidad y, “más o menos”, catorce familias voluntarias se han comprometido con la iniciativa, cuyos objetivos son reducir el volumen de residuos para su transporte a la planta de tratamiento, evitando gastos en su recogida y contaminando “mucho” menos al no tener que llevar a plantas alejadas del lugar de producción, y permitir que sea el productor del compost quien lo utilice directamente como abono de sus jardines y huertos.

La dinámica del proyecto es sencilla: desde el colegio se llevarán a cabo tanto los pesajes como el vaciado de la materia orgánica depositada que se gestionará *in situ*. “Tenemos unos cubos donde, quien lo desee, pueda depositar los restos de comida y alimentos sin cocinar, cáscaras de huevo y pieles de fruta y verdura. En la entrada tenemos un peso, y después de apuntar las cantidades lo llevamos a la compostadora”, esclarecieron los alumnos, quienes realizan este trabajo. “La máquina tiene dos puertas: una con una pegatina verde, donde introducir la materia orgánica; y otra, con etiqueta roja, donde se hará el compost”, añadieron para explicar a Isabel Elizalde (consejera de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local) y Eva García (directora general de Medio Ambiente) su funcionamiento. Los materiales están financiados por la Caixa.

Para Toane, la ventaja de este sistema es la rapidez con la que se obtienen resultados: “Antes, el compost no estaba hecho en menos de un año, y ahora en un mes lo tienen. Para los txikis es una

motivación”. El producto final se repartirá, además de utilizarse para los cultivos del centro educativo, entre todos los participantes.

**UN EJEMPLO A SEGUIR** “Tiramos cosas que tienen mucho valor; lo que, de alguna manera, nos va a alimentar luego. Además, esta pequeña acción es un gran trabajo para luchar contra el cambio climático”, expresaron los hosteleros. Elizalde definió la actividad de Ochagavía como “un ejemplo para todos”: “En Ochagavía queda demostrado que con una sencilla práctica de recolección, pesaje y depósito en un compostador, todo un pueblo puede comprometerse con la economía circular y el aprovechamiento de la materia orgánica que genera”. De hecho, la experiencia podría extenderse a otros pueblos de los valles de Salazar y Roncal si los resultados son buenos: “Solo llevamos un mes trabajando de esta manera. Si la respuesta es buena, extendemos el proyecto”, concluyeron Iñaki Urrizalki y Cruz Moriones, gerente del Consorcio de Residuos de Navarra y presidente de la Mancomunidad de Eska Salazar, respectivamente. ●



Niños y niñas transportan los cubos de materia orgánica, tras pesarla, a la compostadora.



Los restos se depositan en una de las dos puertas de la nueva máquina. El compost se obtiene en un mes.



Alumnos de la escuela, representantes del Gobierno y de la Mancomunidad de Eska Salazar; hosteleros y vecinos, junto a la compostadora.