

ÉTABLISSEMENTS

TÉMOINS

Inscription au dispositif

2017/2018

Gaspillage alimentaire, compostage, éco-consommation

Votre projet d'éducation au développement durable



"Passer de la réflexion à l'action pour réduire ses déchets"



**LA THÉMATIQUE
RÉEMPLOI
ENFIN ACCESSIBLE
À TOUS !**

Mobilier et déco par les élèves de l'E.R.E.A.
de Lattre de Tassigny à Romagnat.

VALTOM
Valorisons notre avenir

NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
2 classes, 45 élèves, de la petite section au CM2

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
COULON Natacha et COULON Laurent

ANIMATRICE :
Julie Lan



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

LE COMPOSTAGE (ELÈVES DE PS, MS, GS, CP, CE₁ ET CE₂).

Avec l'intervenante Julie, nous avons travaillé sur le compostage.
Le compost est un engrais formé à partir de la décomposition de matière organique et de matière minérale.

Nous avons pu voir plusieurs stades de décompositions.

Nous avons aussi regardé les décomposeurs.
Ce sont des animaux qui vivent dans la terre et qui participent à la décomposition de la matière organique. Nous avons vu que le lombric jouait un rôle important car il mélange les couches du sol.

Nous avons vu comment se déplaçait le lombric dans le sol.
Finalement, avec nos enseignants, nous avons planté des graines et nous avons utilisé le compost pour enrichir la terre.

LES INSTRUMENTS DE MUSIQUE (ELÈVES DE CM₁ ET CM₂)

Avec Julie Lan, nous avons récupéré des objets considérés comme des déchets pour les recycler, les réutiliser, leur donner une nouvelle vie.
Nous, nous avons choisi de leur donner une nouvelle vie musicale.

C'est en regardant une vidéo d'un groupe de musique « Les flo plafonds » que nous avons eu cette idée.

Nous avons compris qu'il était important de réutiliser les déchets car nous évitions alors de produire des déchets plastiques.
Ainsi, nous contribuons à la protection de l'environnement.

Avec des tuyaux, des bouteilles, des morceaux de bois, des emballages plastique, nous avons fabriqué nos instruments de musique que nous utiliserons pour la fête de fin d'année.



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :

26 élèves de CE1-CE2

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :

Nathalie ARGILLIER

ANIMATEUR :

Renaud DANIEL



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

OBJECTIF : PRODUIRE MOINS DE DECHETS.

L'année dernière, nous avons fait du compostage pour réduire les déchets de la cantine. Cette année, nous allons essayer de réduire les déchets produits lors du goûter du soir.

Pourquoi réduire les déchets ?

Ils créent de la pollution.

Nous épuisons les réserves de la planète (matières premières)

Nous devons protéger notre planète.

Sommes-nous obligés ?

Non, c'est le consommateur qui décide et qui choisit, nous sommes libres, mais nous sommes maintenant conscients et savons si nous faisons partie de ceux qui protègent notre planète ou ceux qui épuisent ses ressources.

Est-ce difficile de faire un goûter sans déchets ?

Nous avons essayé dans notre classe. Une seule personne n'a pas voulu essayer et n'a pas le choix écologique de protection de notre planète. Nous pouvons avoir un goûter o déchet en cuisinant (gâteau fait maison, compote faite maison...) mais nous pouvons aussi prendre du pain et du chocolat, du pain et du fromage, des fruits secs, des fruits frais, une gourde avec de l'eau !

Nous avons créé des affiches pour nous aider et pour communiquer avec les autres. Maintenant, souhaitons que notre projet se prolonge durablement à la garderie...



**NOMBRE D'ÉLÈVES
ET CLASSES CONCERNÉES :**

23 élèves de CP/CE1/CE2
16 élèves de CM1/CM2



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

Depuis déjà plusieurs années, notre école travaille sur la gestion et la prévention des déchets avec notamment la mise en place d'un composteur à l'école.

Cette année, nous sommes partis de la définition de ce que c'est qu'une matière première (le bois, le minerai de fer, le sable, le pétrole,...), que, lorsqu'on fabrique quelque chose, on utilise une ou plusieurs matières premières (cas du jus d'orange fabriqué au Brésil qui est transporté en cargo dans des bouteilles en verre par exemple).

Ainsi, des produits consommables fabriqués à l'autre bout du monde engendrent une consommation de matières premières pour les acheminer (pétrole pour les avions, bateaux, trains, voitures, camions,...) et pour les contenir (bouteille Tetra brick, en verre, plastiques,...). La matière première devient de plus en plus rare, il faut mieux la gérer ainsi que nos déchets pour protéger au mieux notre planète.

Nous sommes donc arrivés ainsi à la conclusion suivante : il vaut mieux, tant que possible, essayer de consommer des produits locaux plutôt que des produits qui ont fait des milliers de kilomètres pour venir jusqu'à nous.

Nous avons décidé de visiter ainsi deux fermes : la ferme de la Famille Mampon qui fabrique du St Nectaire fermier à La Tour d'Auvergne et la ferme de Madame Manaranche à Bagnols-Antijoux qui produit de la viande de bœuf et porc BIO. Les enfants ont élaboré des questionnaires pour le jour de la visite (le 8 février 2018) et ont appris à prendre des photos. Ensuite, par petits groupes, ils ont sélectionné des photos et rédigé et taper le texte/réponse aux questions posées afin d'afficher leur travail lors de notre marché de printemps qui aura lieu cette année le samedi 9 juin 2018.

Un vrai travail de « petits reporters en herbe » !



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
17 élèves de CP/CE1

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
Mme Husson

ANIMATEUR :
M. Brunel et Mme Courtheoux



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

L'école a continué cette année sa démarche d'établissement en développement durable. Nous avons reçu notre labellisation de niveau 2 et ceci grâce au partenariat mis en place avec le VALTOM.

1 - ENJEU DU TRI DES DÉCHETS

Nous sommes allés visiter le centre de tri d'Echalier et le centre d'enfouissement des déchets. Nous nous sommes rendu compte de l'importance de recycler.

2 - DIAGNOSTIC DANS L'ÉCOLE

A notre niveau, dans l'école, nous pouvons participer à cet acte citoyen. Mettre les papiers et cartons dans la poubelle jaune a été mis en route. Cette année nous nous sommes aperçus que la cantine générait également des déchets.

3 - MISE EN PLACE D'UN COMPOSTEUR

Le VALTOM nous a fourni deux composteurs. Nous les avons construits et mis dans la cour. M. Brunel, maître composteur a formé les maîtresses et Mme Léoty qui travaille à la cantine. Nous avons vu avec M. Brunel et notre maitresse quels étaient les bons gestes pour composter et depuis le mois de mars, nous compostons l'intégralité des déchets alimentaires. Nous avons créé des affiches pour les autres classes.

Bilan: Nous avons considérablement réduit nos déchets qui partaient dans les poubelles noires et auront bientôt un bon engrais pour notre jardin.

4 - FORMATION SUR LE COMPOSTAGE



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
106 élèves de la petite à la grande section

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
Mmes MATHIAS, BERDUCAT, JAVION, LUISINIER

ANIMATRICE :
Mme JOUVE Victorine



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

Dans le cadre d'un projet de mise en place d'un coin nature au sein de l'établissement, nous avons amené les élèves à réfléchir aux diverses façons d'aider les plantes à mieux pousser.

Dans un premier temps à travers diverses expériences et la découverte de Twist le Lombric nous avons découvert le rôle du compost au jardin.

Par la suite, nous avons appris comment alimenter les composteurs que nous avons installés dans notre coin nature.

Enfin nous avons créé des affiches, jeux et maquettes pour présenter ce que nous avons appris aux autres classes et aux parents.



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
12 élèves et 4 classes concernées

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
Sandrine MALLET

ANIMATEUR :
Daniel RENAUD



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

MISE EN PLACE D'UN COMPOSTAGE PÉDAGOGIQUE :

- Intervention sur la prévention des déchets en lien avec les actions des années précédentes.
- Présentation des grandes règles du compostage
- Découverte et observation des organismes vivants de décomposition
- Mise en place du composteur et découverte des gestes du compostage
- Rédaction et réalisation d'un affichage à destination des usagers du composteur pour indiquer la démarche à suivre



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
75 élèves de 4ème

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
Didier MOREL

ANIMATRICE :
Christiane ASSIÉ



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

Depuis la rentrée 2017, nous travaillons sur un projet de développement durable. Plusieurs actions ont été menées cette année dans le cadre des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires de 4èmes, encadrées par les professeurs de SVT et Mathématiques :

- Intervention de Christiane ASSIE (du CPIE) sur Le déchet (définition, comment réduire, etc)
- Tri et pesée au self des déchets durant deux journées, par les élèves, encadrés par et Mme Christiane ASSIE. et M. Stéphane Bazoud (des laboratoires Terrana)
- Informations et résultats diffusés au sein de l'établissement grâce à la « télé culture » au collège, au self, ainsi qu'en classe.

Bilan :

Suite aux deux journées d'actions, nous arrivons à environ 65 g de déchets par personne sur 400 repas servis.

Nous voudrions travailler sur l'équilibre alimentaire de nos élèves en mettant en place, dans un premier temps, un buffet de crudités.

Grâce à la grande implication de nos élèves et de l'équipe pédagogique dans son ensemble, nous souhaitons poursuivre cette démarche en formant des éco-délégués et mettre en place un compostage.



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :
130 élèves et 100 apprentis

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :
O. MOREL / M. VALON

ANIMATEUR :
R. DANIEL



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

L'ETABLISSEMENT

Notre structure, le Lycée des Combrailles, est géographiquement implanté sur sites, St Gervais d'Auvergne et Pontaumur. L'an dernier nous avons eu la chance d'être retenu sur le dispositif « Etablissement Témoins » à travers le projet « organicité » piloté à l'échelle inter-communal sur la mise en place d'une plate-forme de compostage des bio-déchets sur la commune de St Gervais.

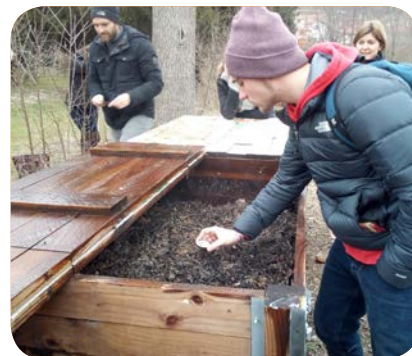
En effet, l'établissement organise chaque année depuis 3 ans, une semaine sur le thème de gestion des déchets, la santé et la citoyenneté. Les élèves, apprentis et l'ensemble de la communauté éducative, se retrouvent aujourd'hui à l'initiative pour faire vivre des projets liés à la réduction des déchets et au tri tant au niveau des espaces de travail (administration, restauration, etc...) que de leur cadre de vie propre (internat, salles de cours, foyers, etc...). Les thématiques des projets, portent sur le tri-sélectif, la réduction des déchets en traitant de l'impact environnemental des ces problématiques.

DIAGNOSTIC

Gros volumes de déchets recyclables, trop déchets –papiers, nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire.

ACTIONS

Le tri-sélectif est mise en place dans tout le lycée. Des « bacs de tri » sont mis à disposition dans les salles de cours, les chambres d'internat, et toutes les parties communes, sur la bases des consignes de tri mis en place sur le secteur du Sictom des Combrailles.



NOMBRE D'ÉLÈVES ET CLASSES CONCERNÉES :

250 élèves et surtout 8 de l'association
développement durable et 30 adultes

ENSEIGNANT(S) PORTEUR(S) DU PROJET :

Mes. Roux et Pietranico

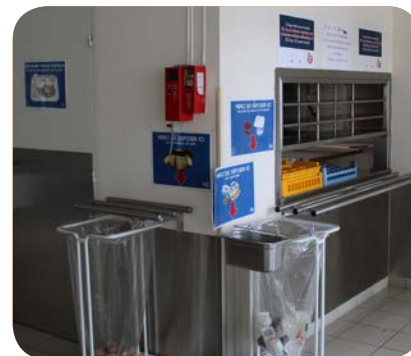
ANIMATEUR :

Julien TESTU



PLAN D' ACTIONS ANTI DÉCHETS

- Création de 2 composts : légume et tonte avec le broyat des branches, accompagnés de visite de sites et de formations des acteurs. Création de panneau d'information.
- Aménagement et suivi du nouveau système de tri de tous les déchets : opercule, plastiques, fermentiscibles+serviettes pour leurs valorisations.
- = 11kg de fermentiscibles valorisés / repas de midi soit 3,4 tonnes /an/repas de midi en salle.
- = 1,6kg de plastiques valorisés / repas de midi soit 360 kg tonnes /an/repas de midi en salle.
- Affichage important pour interpeller tous les adultes sur leurs rôles et responsabilités sur le tri des déchets et le gaspillage alimentaire.
- Accompagnement des convives et des agents pour la communication et l'organisation du nouveau tri et sur les actions anti-gaspi.
- Rappel ou clarification des règles (affiche et sensibilisation) :
« Ce que je prends, je le mange. Une entrée par personne à afficher près du buffet. Je peux demander une petite /moyenne ou grande assiette. Je peux demander une 1/2 part de viande ou de poisson. Une tranche de pain et j'y reviens : nouvelle affiche en A3 »
- Amélioration de l'affichage taille A3 du menu en apposant les logos :
« Fait maison, local, de saison et bio. »
- Diminution du pain coupé en fin de service.
- Réduction des quantités servies par assiette.
- Valorisation des résultats du diag 2.
- Valorisation des résultats du nouveau système de tri des déchets.
- Réduction des quantités cuisinées de 30 portions ce qui permet de moins resservir les mêmes plats (souhait des étudiants 2017).



D'autres établissements ont participé cette année

PLUS DE 4 100 ÉLÈVES ONT RELEVÉ LE DÉFI EN 2017/2018

LES ÉCOLES

- Lempdes,
- Le Cendre,
- Issoire,
- St-Julien-de-Coppel,
- Ardes-sur-Couze,
- Aydat,
- Lavoûte-Chilhac (école primaire et Notre Dame),
- Salzuit,
- Villeneuve-d'Allier,
- Auzat-sur-Allier,
- Olliergues.

LES COLLÈGES

- Besse-et-St-Anastaise (du Pavin),
- Issoire (Les prés),
- Olliergues (Louis Portebois),
- Pontaumur (Pierre Gironnet),
- Giat (Pierre Louis Trappet),

LES LYCÉES

- Issoire (Murat),
- Cournon (René Descartes),
- Ambert (Blaise Pascal),

LES AUTRES ÉTABLISSEMENTS

- Adapei* St-Eloy-les-Mines (La maison des couleurs).

MERCI !