

ÉTABLISSEMENTS TÉMOINS : *Le Mag*

DÉCOUVREZ COMMENT LES ÉTABLISSEMENTS TÉMOINS DU VALTOM RÉDUISENT LEURS DÉCHETS

N°8 - Juin 2023

ON CHANGE RIEN !

Les rubriques classiques sont toujours là !

PAGE 3

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Tu peux pas test...
Tous les Crous t'y battent !

PAGE 4

LE JARDINAGE AU NATUREL !

Carrefour de l'alimentation,
du réemploi et de la réduction
de nos déchets !

PAGE 6

2024 : OBLIGATION DE TRIER VOS BIODÉCHETS !

A VOS MARQUES ! PRETS ? FEU !

**AH NON EN FAIT...
SURTOUT PAS FEU !
C'EST INTERDIT !**



NOUVEAU!
DISPOSITIF
2023-2024

LE VALTOM PROPOSE
UNE NOUVELLE THÉMATIQUE
POUR VOUS ACCOMPAGNER
DANS LA GESTION DES BIODÉCHETS
DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

+ d'infos à venir sur la brochure
Établissements Témoins
bientôt disponible !



BIENVENUE !

SOMMAIRE

- P.3** Réduire : avec foi et loi !
- P.3** Sporty Culture
- P.4** Tous nos CROUS pèsent dans le GAME !
- P.5** Devenons un type bien, devenons GASTON
- P.6** Le Jardin au naturel : la croisée des chemins
- P.7** OUI ou NON ? Telle est la question
- P.8** Toi aussi... Un jour, tu prendras un bateau
- P.9** Inclassables, Inclassables... OUPS ! Classés !
- P.10** Culture poub
- P.11** Un peu d'Histoire de comptoir...
- P.12** Le petit coin des enseignants

L'EDITO

En tant qu'étudiants et étudiantes, nous sommes confrontés tous les jours aux problématiques liées à l'environnement. Les chiffres et les données probantes sont plus qu'alarmantes et nous sommes conscients d'avoir notre rôle à jouer dans la transition écologique.

Quand le Crous nous a proposé de participer à la pesée alimentaire dans le cadre d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, plusieurs étudiants de notre réseau ont répondu présents afin d'informer nos pairs sur les différents sites. Cela nous tenait à cœur de nous investir sur des lieux que nous côtoyons au quotidien, et d'aider à la réalisation de cette action.

Les restaurants universitaires du Crous Clermont-Auvergne sont ouverts midi et soir et connaissent une fréquentation en constante augmentation, la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire est donc incontournable sur ces sites estudiantins et nous en sommes les premiers acteurs.

Les élus BOUGE TON CROUS

COCO SHAKER : L'INCUBATEUR SANS PEUR

Vous portez un projet qui répond à un besoin social et/ou environnemental en Auvergne ? Vous ressentez le besoin d'être accompagné dans votre aventure entrepreneuriale ? CoCoShaker est le partenaire qu'il vous faut ! Son rôle est justement de faire converger économie et utilité sociale et de vous accompagner stratégiquement, quel que soit le stade d'avancement du projet. Cette année, dans le cadre de notre partenariat autour de l'économie circulaire, CoCoShaker et le VALTOM ont accompagné les 6 lauréats ci-dessous :



Plus de renseignements à propos des lauréats sur cocoshaker.fr

RÉDUIRE : AVEC FOI ET LOI !

ACTUS LOCALES

PARA BAILAR LA PAMPA !

Il n'y a pas si longtemps que l'habitude de rapporter ses bouteilles et bocaux (et de récupérer une piécette) a été - presque totalement - perdue. Pourtant les avantages sont nombreux avec la consigne pour réemploi : réduction de l'impact environnemental, création d'emplois locaux, réduction des déchets, fidélisation des clients...

C'est pourquoi l'association La PAMPA** porte un projet de réintroduction de la consigne du verre pour réemploi sur le territoire auvergnat. L'objectif : imaginer ensemble comment faire adopter plus largement la consigne du verre par les consommateurs.

En partenariat avec la Fédération des Zoos de France***, réintroduisons la consigne du verre dans son milieu naturel.



* Selon l'étude de l'ADEME «Analyse de 10 dispositifs de réemploi-réutilisation d'emballages ménagers en verre» (oct 2018)
 ** Plateforme d'Activités Mutualisées des Producteurs Auvergnats, elle regroupe plusieurs partenaires engagés dans le soutien aux producteurs et dans un développement économique durable : FR CIVAM, Bio 63, l'ADML 63, le VALTOM, la commune de Saint Germain Lembron, l'agglomération du Pays d'Issoire, des brasseurs, des artisans, des distributeurs...
 *** Et non... C'est faux. La FZF n'a rien à voir là dedans ! D'ailleurs, en vrai ça n'existe même pas... donc bon !

ACTUS NATIONALES

LE GÂCHIS C'EST FINI !

À l'occasion des deux ans de la loi AGECS*, de nouvelles dispositions sont entrées en vigueur au 1^{er} janvier 2022 :

- Interdiction de suremballage plastique des fruits et légumes frais de moins de 1,5 kg
- Les établissements recevant du public sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public
- Envois des publications de presse et des publicités sans emballage plastique
- Interdiction à la vente des sachets de thé et tisane en plastique non biodégradables
- Interdiction des jouets en plastique, proposés aux enfants dans le cadre de menus
- Coller une étiquette directement sur les fruits ou les légumes est interdit, sauf si ces étiquettes sont compostables et constituées en partie de matières biosourcées.
- L'État n'achètera plus de plastiques à usage unique, tant pour une utilisation sur ses lieux de travail que dans les événements qu'il organise.

Si de nombreuses entreprises n'ont pas attendu cette date pour agir contre le gaspillage, 80 % d'entre elles, en particulier les TPE* et PME**, ne connaissent pas encore ce dispositif légal. N'hésitez pas à en parler autour de vous !



*Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire | **TPE : Très Petites entreprises | *PME : Petites et Moyennes Entreprises

ESOPE 63 : BESOIN D'UN COUP DE POUCE POUR TES COURSES ?

ESOPE 63 propose aux étudiants du bassin clermontois qui sont en difficulté financière passagère, et dont le budget est serré, de se nourrir sainement grâce à des produits récupérés tous les jours auprès de grandes surfaces partenaires.

Au menu : produits d'épicerie, produits frais, fruits et légumes, viande, poisson, produits congelés mais aussi des produits d'hygiène et d'entretien à des prix extrêmement réduits.

Comment ça marche ?

- 1 - Tu vérifies que tu es bénéficiaire
 - 2 - Tu te promènes dans les rayons,
 - 3 - Tu prends ce dont tu as besoin,
 - 4 - Tu passes en caisse et tu payes !
- Bref... c'est un supermarché quoi...
La preuve en image :



Un panier moyen coûte 12€ !
Tous les fruits et légumes sont à 0,50€ le kilo.
Alors qu'est-ce qu'on attend ?

ET S'IL FAUT TOUJOURS TE CONVAINCRE, ON PEUT EN PARLER :



RENCONTRE AVEC PERLA
CONSUMMATRICE À ESOPE 63



JEAN-LUC MORNAND
RESPONSABLE D'ESOPE 63

C'est au détour des rayons de l'épicerie que nous avons rencontrés Perla, étudiante en Santé Publique. Elle nous explique qu'il est difficile, depuis octobre 2022, d'accéder à certains produits de consommation devenus coûteux et ajoute que c'est un vrai soulagement d'accéder aux produits courants à des tarifs avantageux dans une épicerie finalement pas si différente des autres magasins. C'est ainsi que Perla part, ravie, avec 2 sacs de courses de produits d'alimentation pour la semaine pour un peu plus de 10 €.

Il gère au quotidien l'épicerie et se félicite de son bon fonctionnement même s'il se dit inquiet du nombre toujours plus important de bénéficiaires.

Bien qu'il arrive à trouver les ressources pour approvisionner l'épicerie, de nombreux projets en cours demanderaient des soutiens financiers supplémentaires pour voir le jour ou perdurer... Heureusement les idées sont nombreuses : ateliers de cuisine, cours de langue ou encore réaménagement des espaces de stockages...



Au rythme de 700 passages par semaine, l'association issue de la Banque Alimentaire assure le service dans la bonne humeur et la bienveillance. 80 bénévoles, 2 salariés et plusieurs stagiaires, services civiques et contrats d'insertion contribuent au bon fonctionnement des lieux.

SPORTY CULTURE

UNE NOUVELLE REP POUR LES ASL !

Grâce au déploiement de plusieurs nouvelles filières REP, les Articles de Sports et de Loisirs (ASL) peuvent maintenant être déposés en déchèterie, à partir de cette année sur tout le territoire du VALTOM.

Mais commençons par le début : **les filières REP, c'est quoi ?**
Le principe est simple : celui qui fabrique, distribue ou importe un produit doit aussi prendre en charge sa fin de vie. Les producteurs et les distributeurs doivent donc financer, organiser et mettre en place les solutions de collecte, de réutilisation ou de recyclage appropriées pour leurs produits. C'est ce que l'on appelle la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP).

REP : LA CHRONO

VOUS ÊTES ICI

<ul style="list-style-type: none"> Médicaments Emballages ménagers Piles et accumulateurs Produit de l'agroalimentaire Pneumatiques Papiers graphiques DEEE Véhicules Textiles Ameublement Produit chimiques Dispositifs médicaux perforants Bateaux 	<ul style="list-style-type: none"> SPORT ET LOISIRS Tabac Bâtiments Jouets Bricolage et jardin Lubrifiants 	<ul style="list-style-type: none"> Emballages de la restauration Gommes à mâcher Textiles sanitaires Articles de pêche Aides techniques Emballages industriels et commerciaux
---	--	---

De 1993 à 2020 | 2020 - 2022 | 2023 - 2025

Filières encadrées par la réglementation européenne | Filières spécifiques Françaises | Filières volontaires | Nouvelles filières à venir

MON CLUB DE SPORT O DÉCHET : LE RETOUR !

**Votre club de sport se trouve sur le territoire du VALTOM ?
 Votre équipe souhaite relever un défi convivial ?**

Rejoignez la deuxième opération « Mon Club de Sport O Déchet » et faites partie des 12 clubs, toutes disciplines (foot, rugby, basket, tennis, badminton, athlétisme, etc.) prêts à tester des solutions simples pour réduire, trier et valoriser les déchets pendant le sport.

Rendez-vous sur valtom63.fr pour déposer votre candidature avant le 19 septembre 2023.

La sélection des 12 clubs accompagnés aura lieu fin septembre.



TOUS NOS CROUS* PÈSENT DANS LE GAME* !

LE CROUS DES CÉZEAUX : L'ORIGIN STORY !

La première expérimentation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans un Crous c'était en 2020 au restaurant des Cézeaux, en collaboration avec le VALTOM, Clermont Auvergne Métropole, Terana et le REE A*. Ce partenariat a été décisif pour l'ensemble des restaurants Crous.

Vous noterez qu'en 2020 le/la COVID avait commencé à nous toucher ! Première pesée des restes alimentaires et analyse des pratiques en cuisine ont permis de développer la stratégie sur le gaspillage alimentaire et la mise en place d'actions pour réduire le gaspillage. Et c'est en octobre 2022, pour analyser le retour de cette expérience, qu'une deuxième pesée des denrées alimentaires a été organisée en passant à la loupe les lieux de stockage, la cuisine, puis l'assiette de l'étudiant, jusqu'à la table de tri afin d'estimer le gaspillage de la production des repas jusqu'à leur consommation.

En 2022, le résultat de la pesée a donné une moyenne de 38 g de déchets par plateau étudiant (inférieure à la moyenne nationale : 120 g). Suite à cette première expérience et à l'implication de tous, le Crous a voulu poursuivre le dispositif sur 3 restaurants en centre-ville en 2023.



LIBERTÉ DE PESER AU CROUS DOLET

Profitant d'une première expérience sur des restaurants du Crous des Cézeaux, 3 restaurants universitaires du Crous Clermont Auvergne (Dolet, Manège et Dunant) ont bénéficié d'un accompagnement pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs services du Crous se sont engagés dans ce projet ainsi que des étudiants et différents partenaires (Terana, expert en technique et hygiène alimentaire, le VALTOM, le REE A* et Clermont Auvergne Métropole).



Tous les acteurs du dispositif mobilisés pour mener à bien les premières étapes du projet.

* REE A : Réseau Education à l'Environnement Auvergne

*CENTRE RÉGIONAL DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES *GASPILLAGE ALIMENTAIRE MAJORITAIREMENT ÉTEINT

TOUT DE SUITE LA SUITE : PAROLE À LA FEDEA (FÉDÉRATION DES ÉTUDIANTS D'AUVERGNE) SUR LE PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

« Des étudiants du réseau de la FedEA se sont portés volontaires pour participer à la pesée alimentaire organisée par le Crous et le VALTOM. En plus d'expliquer la démarche aux étudiants allant se restaurer, leur participation a permis de recueillir les avis et remarques sur la restauration au sein du Crous Clermont-Auvergne en général.

Sur tous les sites participants, les étudiants étaient à l'écoute et intéressés par le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire et tous ont joué le jeu du tri des déchets alimentaires en fin de repas.

Certains en ont profité pour faire remonter des idées d'amélioration sur la gestion du tri des déchets et les étudiants sont demandeurs des résultats de la pesée, signes qu'ils sont sensibilisés à ce sujet.

Les étudiants ont remarqué les changements déjà effectués au sein des sites, comme la possibilité de prendre des demi-pains en fin de ligne. Ils ont fait remonter leur satisfaction vis-à-vis de cette action et plus globalement de l'engagement du Crous sur cette thématique du gaspillage alimentaire.

Les étudiants privilégient la restauration au Crous quand ils en ont la possibilité, car cela leur permet un accès à des repas équilibrés et qu'ils jugent majoritairement de qualité. La problématique qui est revenue sur certains sites est la forte influence aux alentours de midi et donc l'impossibilité de manger avant de devoir retourner en cours. Les premières observations à la fin de cette journée semblaient positives, avec peu de déchets alimentaires constatés dans les bacs.

Les étudiants sont d'ailleurs unanimes sur le sujet : la quantité servie leur paraît correcte. Cependant, ils n'osent pas tous demander à la faire adapter, même quand ils savent qu'ils ne pourront pas finir, ou à l'inverse qu'ils auront encore faim.

La question de l'offre végétarienne a été soulevée, il s'avère que certains étudiants avec un régime carné apprécient d'avoir accès à ce menu de temps en temps, même si le manque de variété de ces menus est parfois déploré.

Finalement, cette journée était pour nous une réussite, elle a permis non seulement de constater que les étudiants sont intéressés et sensibilisés à la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi qu'ils souhaitent être impliqués. »



DEVENONS UN TYPE BIEN, DEVENONS GASTON*

IL ÉTAIT FATIGUÉ... IL PIONSAT !

Après un travail avec l'ensemble des élèves du collège sur l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est un véritable travail d'enquête, qui a été réalisé par les collégiens. Pesées des restes de repas et analyses de ces derniers, il ne manque plus qu'à découvrir ce qu'il se passe avant que les plats des collégiens ne soient servis.



Y'A QU'UN COLLÈGE... PAVIN !

Après un long travail de préparation (sondage à la cantine, ateliers pour la composition des menus, rendu du diagnostic de la cantine aux autres élèves du collège) place à l'action !

Les éco-délégués ont organisé un concours anti-gaspi le vendredi 05 mai au collège sur le temps de la pause méridienne.

Des seaux par niveau ont été installés dans le self. Le niveau qui a le moins consommé a reçu une récompense : un verre de soda et la possibilité de piocher 2 menus de leur choix dans la « boîte à menus » du collège qui seront préparés spécialement par le chef de cuisine d'ici la fin de l'année.



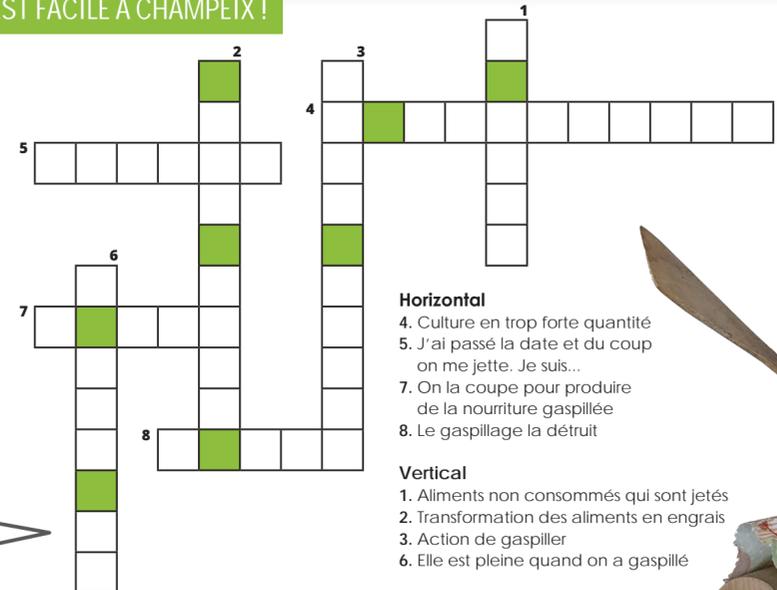
MOTS CROISÉS ET CRÉATIVITÉ : C'EST FACILE À CHAMPEIX !

Tout commence avec 23 élèves volontaires de la 6^{ème} à la 3^{ème}, du collège Antoine Grimoald Monnet de Champeix, qui décident ensemble et avec l'aide d'une animatrice du REEA, d'étudier les méfaits du gaspillage alimentaire.

Mais comment partager ensuite, toutes les connaissances acquises avec les autres élèves ?

En lançant une campagne de sensibilisation directement au sein de l'établissement et en créant eux mêmes les différents supports de communication : fresques, affiches, et saynètes théâtralisées.

Mais surtout des mots croisés et une superbe mascotte : **Messire MARMITON LE GLOUTON, Chevalier de l'ordre ANTI-GASPI !**



Horizontal

- 4. Culture en trop forte quantité
- 5. J'ai passé la date et du coup on me jette. Je suis...
- 7. On la coupe pour produire de la nourriture gaspillée
- 8. Le gaspillage la détruit

Vertical

- 1. Aliments non consommés qui sont jetés
- 2. Transformation des aliments en engrais
- 3. Action de gaspiller
- 6. Elle est pleine quand on a gaspillé

En plus d'être Chevalier de l'ordre ANTI-GASPI, Messire Marmiton souhaite être décoré de l'étoile des cruciverbistes émérites ! Termine les mots croisés et utilise les lettres dans les cases colorées pour reconstituer le mot caché ! Réponse au dos du Mag !

ET GRÂCE À NOUS LE *GASPILLAGE ALIMENTAIRE SERA TOTALEMENT OUBLIÉ... NORMALEMENT...



LE JARDIN AU NATUREL CARREFOUR DE L'ALIMENTATION,

ALSH SAYAT : SUPA CREW !

Après avoir imaginé leur futur jardin, les enfants ont fait connaissance avec le sol et ses habitants. Afin de pouvoir nourrir tous ces gourmands et de préserver le sol, place à la fabrication de lasagnes !

La recette est simple :



1 Commencer par ameublir le sol à l'aide d'une grelinette



2 Le recouvrir généreusement de cartons bien trempés



3 Mettre une bonne couche de matières organiques



4 Planter et recouvrir de paille pour protéger des intempéries

Il ne reste plus qu'à laisser mijoter pendant plusieurs semaines.

Grâce à la récupération de branches fraîchement taillées, de belles bordures ont vu le jour. Un peu de compost et le sol est prêt à accueillir les plants à semer.

LE BREUIL SUR COUZES IN !

Après la réalisation de différents abris pour animaux et insectes (hôtels à insectes, nichoirs et mangeoires...) pendant la période froide, les élèves du lycée du Breuil sur Couzes ont préparé le sol pour accueillir leur potager. Ils ont ensuite construit différents supports nécessaires aux plantations à partir de matériaux de récupération.



Mise en forme de déchets de branches



Sacs en jute utiles pour cultiver des pommes de terre à l'abri des rongeurs



Haie sèche protégeant le nouveau potager

Ce projet a permis la gestion d'un jardin ainsi que la réutilisation et la valorisation de matériaux trouvés sur place, tout en abordant des questions d'alimentation durable.

ALSH ÉGLISOLLES : UNE SEMAINE « DE LA FERME À LA TABLE »

Durant une semaine dédiée aux 5 à 16 ans, les enfants de l'ALSH ont travaillé sur un projet éducatif autour de la réduction des déchets alimentaires et de l'alimentation durable. Au programme de cette semaine : visite d'un maraîcher labellisé en Agriculture Biologique, fabrication de cookies maison, création d'un potager expérimental, semis de tomates, courges, courgettes, salades et petits pois, visite d'une chèvrerie et dégustation de fromage, animation sur les insectes et la vie du sol et bien d'autres activités...

En visitant des fermes locales, les enfants ont eu l'occasion de découvrir l'origine des aliments qu'ils consomment au quotidien et comprendre les différentes étapes nécessaires pour que les produits parviennent jusqu'à leur assiette. Durant les différentes visites, les enfants ont été encouragés à mettre les mains à la pâte et à participer activement aux différentes étapes de la production alimentaire.

De la plantation de semences à la participation à des ateliers de cuisine, les activités pratiques offrent un apprentissage actif, favorisent l'autonomie et développent des compétences concrètes.



Fabrication de fromage et de beurre à partir de lait fermier



Visite d'une exploitation maraîchère



Visite de la chèvrerie

DU RÉEMPLOI ET DE LA RÉDUCTION DE NOS DÉCHETS !

ON S'ACCROCHE OLLIÈRES !

Les élèves du CE1 au CM2 de l'école Saint Martin d'Ollières, ont eu la chance de profiter d'une 2ème année d'accompagnement du dispositif Établissements Témoins du VALTOM.

Cette année, l'objectif était de réaliser un jardin nourricier en repartant de la base du jardin mis en place l'année dernière.

Ainsi, le soin apporté au sol du jardin prend tout son sens, car les élèves prévoient de cultiver et récolter leurs légumes et de les manger à la cantine.

Après l'apprentissage de la préparation des sols et du semis, les élèves s'organisent afin que leurs légumes poussent dans les meilleures conditions et qu'ils puissent se régaler à la cantine.



Mikado Géant réemployé en tuteur pour haricot et épouvantail en récup réalisé par les élèves

VISCOMTAT À LA POINTE DU FUTUR

Des plus petits au plus grands, les élèves de l'école de Viscomtat ont travaillé sur la réduction des déchets et l'alimentation durable autour du jardin. C'est avec beaucoup d'imagination qu'ils ont réalisé leur potager.

Tout en intégrant leur propre compost, ils ont réalisés des buttes de culture en lasagnes, des tipis pour les plantes grimpantes, puis ils ont semé et planté des légumes, haies gourmandes et autres plantes mellifères pour les pollinisateurs.

On attend avec impatience le résultat de ces travaux !



UNE JUSTICE LIGUE EN CARTON QUI DÉBOITE

Les élèves du CE1 au CM2 de l'école du Vernet Sainte Marguerite ont eu pour projet de fabriquer tout plein de choses à partir d'objets recyclés : mascottes, ronds de serviettes, fresque, suspensions... mais surtout : leur propre équipe de super héros, pros du recyclage ! Leurs pouvoirs : sauver les déchets de la poubelle et leur offrir une nouvelle vie !



Dans l'ordre : Super textile, É²à_çè, €\$^ù, Lili, Super banana, \$*££%\$, X/EA12 et Super emballage !

?!? OUI OU NON ?!?

IL Y A DE PLUS EN PLUS D'EMBALLAGES ?

NON !

Le poids total des emballages ménagers est passé de 6,1 millions de tonnes en 1993 à 5,3 millions de tonnes en 2020, soit une réduction de 13 %.

D'ailleurs, il est possible, depuis peu, de signaler des emballages jugés excessifs sur le site de citeo.com !



IL NE FAUT PAS RINCER SES EMBALLAGES ?

OUI !

Boîtes de conserve, briques de lait et pots de yaourts, tous ces emballages ne doivent pas être rincés, il suffit de bien les vider et de ne pas les imbriquer, afin de faciliter leur classement par matériau dans les centres de tri. L'eau est une ressource précieuse, préservons-la.



DES ROBOTS S'OCCUPENT DE RE-TRIER NOTRE BAC JAUNE ?

BAH ! OUI ET NON !

Y'a bien quelques automates qui permettent de faciliter le travail. Mais y'a surtout des gens qui les ramassent à la main ! Alors pensez-y avant votre prochaine erreur de tri !



TOI AUSSI... UN JOUR, TU PRENDRAS UN RATEAU !

LEMPDES

En 2016, la ville de Lempdes s'est engagée dans le programme OrganiCité du VALTOM pour développer des actions visant à réduire les déchets par le compostage, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le jardinage au naturel.

A cette occasion, un composteur de quartier a été installé pour traiter les déchets alimentaires des habitants du centre bourg. Depuis le composteur fonctionne toujours très bien grâce au soutien des services techniques de la commune. Le petit plus, c'est l'école des vaugondières à Lempdes qui s'est intégré au projet et envisage même d'y déposer ses déchets alimentaires.



DEVIENS GÉNIAL : DEVIENS ÉCO-DÉLÉGUÉ !

Le rôle d'un éco-délégué est essentiel. Il est un maillon très important dans le déroulé d'un projet scolaire écoresponsable.

En devenant éco-délégué, tu deviendras un ambassadeur du dispositif à mettre en place dans ton établissement. Il en existe plusieurs : lycées Eco-Responsables, Agenda 21 scolaire, programme Eco-école et bien d'autres, permettant d'accéder à la labellisation E3D.

Être éco-délégué, c'est trouver des idées, échanger avec tes camarades, être le relais d'informations et transmettre l'envie de participer aux différents projets.

En gros, c'est devenir acteur des actions à mettre en œuvre, comme créer un potager, trier les déchets de l'établissement scolaire ou réduire le gaspillage alimentaire.

Pour plus de renseignements : www.eco-delegues.fr



MONTTEL DE GELAT

Les élèves du CE1 au CM2 de l'école du Montel de Gelat vous proposent de découvrir en images, toute les étapes par lesquelles ils sont passés avant d'installer leur composteur flambant neuf.



1 La découverte des habitants du compost

POUR COMPOSTER, IL FAUT TRIER LES DÉCHETS



2 La théorie du compostage et du tri des déchets



3 La mise en place du composteur en équipe

ST PIERRE COLAMINE

Depuis deux ans l'école de Saint Pierre Colamine a obtenu le niveau 3 du Label E3D grâce à divers projets autour du développement durable.

Cependant quelques difficultés face au gaspillage des déchets de cantine et leur traitement subsistaient pour les élèves de CM1/CM2.

C'est pourquoi nous avons repris un travail global sur les chaînes de production des déchets et la mise en évidence du type de déchet le plus important de l'école à savoir les restes de cantine.

Après avoir recherché des solutions, nous avons mis en place des nouveaux composteurs puis avec nos familles nous avons été formés aux bonnes pratiques de compostage.

Enfin tous les habitants du village ont été informés du projet grâce aux affiches que nous avons réalisées.

A ce jour, les élèves de CM1/CM2 et les employés communaux assurent ensemble l'entretien des composteurs.



INCLASSABLES, INCLASSABLES... OUPS ! CLASSÉS !

LE LYCÉE DESCARTES A JOUÉ ! IL A GAGNÉ !

Un beau projet de prise de conscience globale a été menée par les lycéens. Après plusieurs travaux en classe sur l'alimentation durable, les circuits courts, la production alimentaire locale, le retour au sol de la matière organique et l'impact de l'activité humaine sur des écosystèmes, il a paru important et naturel de transmettre ces acquis à tout le lycée.

C'est ainsi, pour clore ce travail, qu'une journée « développement durable » a été organisée durant laquelle il était possible, pour les autres lycéens, de découvrir et être sensibilisés au travers de différents ateliers.



Atelier : A la découverte du compost



Atelier : Développement durable à l'échelle de la ville



Atelier : Conduite du rucher

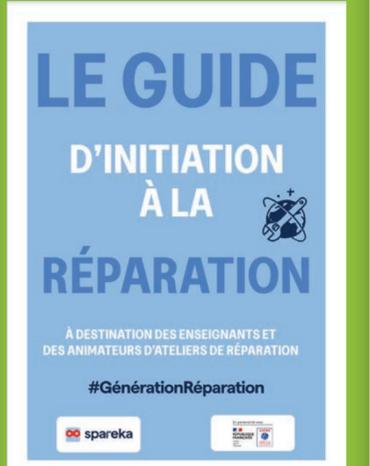


Atelier : Etude des paysages et cartographie

L'AGENDA RÉPARATION :

L'outil indispensable pour organiser des ateliers « réparation » dans votre classe. Détection de la panne, démontage, réparation et remontage, ces pratiques s'inscrivent dans notre quotidien. Collège, lycée, études supérieures, ou enseignement technique et professionnel, les techniques les plus efficaces n'auront plus de secret pour vous !

À TÉLÉCHARGER SUR LIBRAIRIE.ADEME.FR



CISTERNE LA FORÊT

Un travail a été engagé auprès des élèves de CM1 et CM2 de l'école de Cisterne la Forêt pour mieux comprendre le devenir de nos objets usagés de la vie quotidienne. En première séance, accompagnés par l'animatrice, les élèves ont pu comprendre où partaient leurs déchets quotidiens.

Ils se sont ensuite concentrés sur la réutilisation du papier, de sa transformation de déchet à matière recyclée, avant d'entamer un travail pratique sur le réemploi en utilisant des tissus usagés pour créer des lingettes et des éponges customs aus:

Enfin, une bourse d'échange a été organisée le 06 juin 2023.



Vieux t-shirts ou chaussettes deviennent des éponges faites maison bien utiles pour effacer les ardoises !



CULTURE POUB !

À LIRE

Le monde sans fin

C'est une bande dessinée où il est question de Clint Eastwood, Maître Yoda, Iron Man, et très accessoirement d'énergie, de climat, de Mère Nature et de pourquoi le monde est fait comme il est fait.

Découvrez la plus grande des aventures : celle de notre espèce depuis ses origines.



À SURFER

mtaterre.fr

Le site E3D dédié aux jeunes.

L'ADEME propose un site web où trouver toutes les explications sur le développement durable, le changement climatique, des infos et conseils, des photos à télécharger, des vidéos et un espace pour exprimer ses idées et poser des questions.

clubciteo.com

Éveiller votre écocitoyenneté avec Club Citeo.

Ce site web propose des outils pour permettre aux relais pédagogiques d'accompagner les enfants de 6 à 12 ans à comprendre les enjeux du développement durable et à agir en citoyen responsable.

Les ressources, ludiques et pédagogiques, sont adaptées aux besoins des enseignants, des parents mais également des associations, collectivités locales ou encore entreprises.

À LIRE

Notre aventure sans frigo ou presque...

Peut-on vivre sans la fameuse armoire à glace ?

À travers une farandole de Do It Yourself ludiques découvrez comment Marie Cochard a arrêté de se servir de son frigo comme d'un placard !

Un livre ultra-frais à consommer rapidement !



À VOIR

Les rouages du compostage

Afin de développer cette pratique vertueuse et de la rendre accessible au plus grand nombre, le VALTOM met à disposition des composteurs individuels de jardin sans facturation et a fait réaliser plusieurs vidéos pour vous apprendre à vous en servir correctement !

7 tutoriels sont disponibles sur www.valtom63.fr ou sur le youtube du VALTOM : @valtom8407 !



UN PEU D'HISTOIRE DE COMPTOIR...

LA GESTION DES DÉCHETS, C'EST FINALEMENT ASSEZ FRAIS...



LA PRÉHISTOIRE

Les hommes préhistoriques sont des nomades. Ils chassent et cueillent pour se nourrir et jettent les restes de nourriture à l'endroit où ils mangent. Les déchets ne posent pas encore trop de problème à cette époque car ils se décomposent naturellement dans la nature.

Avec la naissance de l'agriculture, vers 7000 avant J.C, les hommes deviennent sédentaires et se regroupent dans de petits villages. Leurs déchets sont essentiellement des déchets alimentaires et ne sont pas encore trop denses. Ils peuvent encore se décomposer facilement ou servir de nourriture aux animaux.



L'ANTIQUITÉ

C'est à cette époque que les hommes commencent à se préoccuper de leurs déchets. Les Romains et les Grecs installent des toilettes publiques ainsi que des fosses en dehors de la ville où les habitants déposent leurs ordures et les restes d'animaux sacrifiés.

Certains ont des vases en terre cuite ou des récipients en pierre que des esclaves se chargent de vidanger. Les paysans peuvent récupérer ces ordures pour fertiliser leurs champs.



LE MOYEN ÂGE (476 à 1453)

Vers l'an 1000, les hommes commencent à se regrouper dans des villes. Il y a de plus en plus de monde et les déchets et les problèmes vont vite commencer à s'accumuler !

Les habitants jettent leurs déchets, excréments et animaux morts dans la rue ou les rivières. Les rues sont boueuses, sales et malodorantes. Il y a pourtant de nombreuses tentatives vouées à remédier au manque d'hygiène de l'époque, mais les gens ne les respectent pas et vont même jusqu'à boire les eaux qu'il ont eux mêmes polluées !!! Ce qui entrainera plus tard des épidémies, comme la Peste Noire de 1347 qui fit des millions de morts en Europe.



LA RENAISSANCE (15 ET 16ÈME)

Les excréments sont toujours jetés dans les rues qui ne sont pas toutes pavées et il y a toujours beaucoup de boue puante ! Les agriculteurs utilisent alors ces boues pour fertiliser leurs champs... Il n'y a toujours pas d'hygiène et comme il n'existe pas d'installation individuelle, source d'eau et bains, pour se laver... Les gens sont encore plus sales !

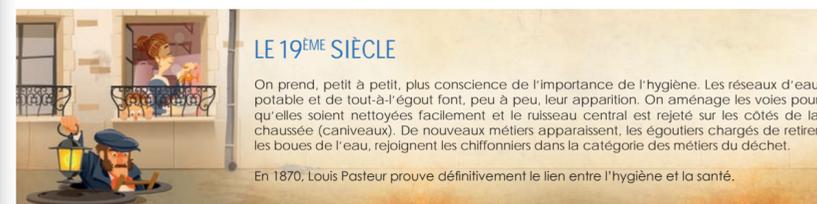
En plus, ils ne respectent pas les initiatives de Louis XII et François 1^{er} qui font nettoyer les rues et porter les immondices hors de la ville. En 1522, c'est de nouveau la peste !



LE 18ÈME SIÈCLE

Les gens pauvres récupèrent les vieux vêtements, les chiffons, les os d'animaux, les cheveux et toute sorte d'objets pouvant être réutilisés. On les appelle les chiffonniers ! Ce sont les premiers recycleurs car avec les os, une fois bouillis, on obtient une graisse pour fabriquer des bougies et l'on peut aussi faire des manches de couteau. Les cheveux servent à faire des perruques et avec les tissus, on fait du papier.

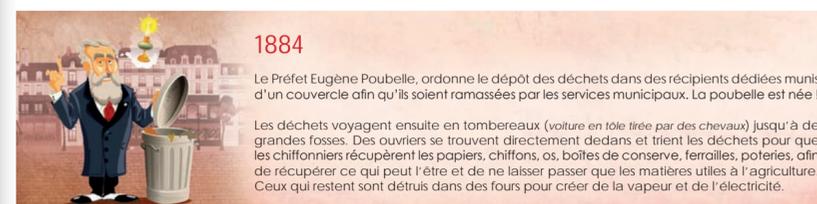
la situation commence à s'améliorer car la police taxe fortement les gens qui ne respectent pas la loi et on fait construire la première machine hydraulique pour avoir de l'eau potable.



LE 19ÈME SIÈCLE

On prend, petit à petit, plus conscience de l'importance de l'hygiène. Les réseaux d'eau potable et de tout-à-l'égout font, peu à peu, leur apparition. On aménage les voies pour qu'elles soient nettoyées facilement et le ruisseau central est rejeté sur les côtés de la chaussée (caniveaux). De nouveaux métiers apparaissent, les égoutiers chargés de retirer les boues de l'eau, rejoignent les chiffonniers dans la catégorie des métiers du déchet.

En 1870, Louis Pasteur prouve définitivement le lien entre l'hygiène et la santé.



1884

Le Préfet Eugène Poubelle, ordonne le dépôt des déchets dans des récipients dédiés munis d'un couvercle afin qu'ils soient ramassés par les services municipaux. La poubelle est née !

Les déchets voyagent ensuite en tombereaux (voiture en tôle tirée par des chevaux) jusqu'à de grandes fosses. Des ouvriers se trouvent directement dedans et trient les déchets pour que les chiffonniers récupèrent les papiers, chiffons, os, boîtes de conserve, ferrailles, poteries, afin de récupérer ce qui peut l'être et de ne laisser passer que les matières utiles à l'agriculture. Ceux qui restent sont détruits dans des fours pour créer de la vapeur et de l'électricité.

TU VEUX CONNAÎTRE LA SUITE ? RENDEZ-VOUS EN DERNIÈRE PAGE POUR SAVOIR COMMENT VISITER NOS INSTALLATIONS !

ET BRAVO !

LE DISPOSITIF
2022/2023
EN CHIFFRES

≈ 8 500 ÉLÈVES
ONT RELEVÉ LE DÉFI

GRÂCE A UN BUDGET
DE ≈ 70 000 €

LES 13 ÉCOLES

Sancy, Le Mont Dore
S' Martin, Ollières
Notre-Dame, Le Vernet-S^{te}-Marguerite
Les Vaugondières, Lempdes
Aristide Briand, Clermont Ferrand
Lomprat, S' Pierre Colamine
Perrier, Perrier
Montel de Gelat, Montel de Gelat
Cisterne la Forêt, Cisterne la Forêt
Viscomtat, Viscomtat
Jean Zay, Clermont Ferrand
Jules Michelet, Clermont Ferrand
Meilhaud, Meilhaud

LES 5 COLLÈGES

S' Alyre, Clermont Ferrand
S' Joseph, Aubière
Nestor Perret, Pionsat
Pavin, Besse et S' Anastaise
Antoine Grimoald Monnet, Champeix

LES 4 LYCÉES

Descartes, Courmon d'Auvergne
S' Joseph, Le Breuil sur Couze
Germaine Tillion, Thiers
Montdory, Thiers

LES 4 AUTRES

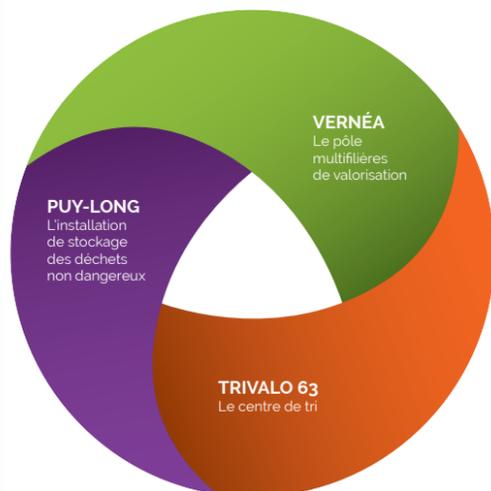
Crous* Dolet et Cézeaux, Clermont Fd.
ALSH** Maison de l'enfance, Eglisolles
ALSH**, Sayat

DE NOUVEAUX E3D

Collège Institution Saint Alyre, Cl Fd.
Ecole Elem Aristide Briand, Cl Fd.
Ecole Jules Michelet, Cl Fd.

PARCOURS PÉDA

Les déchets vous intéressent ?
Vous travaillez sur les déchets ?
Venez découvrir comment ils sont traités !



3 parcours pédagogiques
3 installations de valorisation
aux compétences complémentaires.

Découvrez la gestion et la valorisation des déchets ménagers du territoire, à travers 3 parcours adaptés aux scolaires. (à partir du CE2)



POUR VOUS INSCRIRE
RENDEZ-VOUS À L'ADRESSE :
www.valtom63.fr

Établissements Témoins, le Mag' N°8 - juin 2023
Magazine du VALTOM
1 chemin des Domaines de Beaulieu
63000 Clermont-Ferrand
www.valtom63.fr

Directeur de publication : Laurent BATTUT
Responsable de rédaction : Olivier MEZZALIRA

Rédaction, illustrations : VALTOM

Crédits photos : le VALTOM et ses Établissements Témoins, Vernéa, Véolia, TRIVALO 63, ESOPE 63, Jancovici & Blain, hmwk, CROUS Marie Cochard, Disney, Club Citeo, Sycotm de Paris.

Impression / Diffusion : Imprimerie Siman
26/28, rue Newton - Z.I. du Brézet / BP 36
63015 Clermont-Ferrand CEDEX 2

Tirage : 2 500 exemplaires
Dépôt légal : N°ISSN 2274-9853



LE PETIT COIN DES ENSEIGNANTS

Passez de la réflexion à l'action pour réduire vos déchets grâce à un projet concret et interdisciplinaire.

- **Qui peut s'engager ?** Toute entité éducative.
- **Comment ça se passe ?** Un animateur environnement missionné par le VALTOM définit avec vous le projet et vous accompagne sur une ou plusieurs années.
- **Comment s'engager ?** Demandez le dossier d'inscription. Vous aurez peut-être la chance d'être sélectionné. Attention : chaque année le nombre de places est limité.

Devenez un établissement témoin, demandez le dossier d'inscription !

tnouar@valtom63.fr

04 73 44 24 24

MERCI !

Nous remercions toutes les personnes ayant participé au dispositif Établissements Témoins et à l'élaboration du magazine, l'ensemble des enseignants et des élèves, le Rectorat, les Directions Académiques, le REEA et ses intervenants, le laboratoire Terana, les autres partenaires ayant pris part au projet et les collectivités en charge de la collecte des déchets adhérentes au VALTOM :

- Communauté de communes Ambert Livradois Forez
- Clermont Auvergne Métropole
- Communauté de communes Thiers Dore et Montagne
- SICTOM des Combrailles
- SICTOM des Couzes
- SICTOM Issoire Brioude
- SMCTOM Haute Dordogne
- SYDEM Dômes et Combrailles
- Syndicat du Bois de l'Aumône



RÉPONSES

Horizontal

1. Alliments non consommés qui sont jetés
2. Transformation des aliments en engrais
3. Action de gaspiller
4. Culture en trop forte quantité
5. J'ai passé la date et du coup on me jette. Je suis...
7. On la coupe pour produire de la nourriture gaspillée
8. Le gaspillage la détruit

Vertical

1. Elle est pleine quand on a gaspillé

Mot Caché : **ÉCOLOGIE**

AGENDA

16 septembre 2023 :
World Cleanup Day

18 au 26 novembre 2023 :
Semaine Européenne
de la Réduction
des Déchets

1^{er} janvier 2024 :
tri à la source
des biodéchets
dans toute la France

Mars-avril 2024 :
Tous au compost !
Semaine nationale
du compostage
de proximité

25 Mai 2024 :
GARDEN PARTY 2
Évènement festif VALTOM
autour des biodéchets