

ETABLISSEMENTS TÉMOINS

Le Mag' N°3 - Juin 2015



COLLÈGE GORDON BENETT
DE ROCHEFORT-MONTAGNE

ÉCOLE PUBLIQUE
DE CHAMPS

ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE
DE COMBRONDE

LYCÉE AGRICOLE
DE ROCHEFORT-MONTAGNE

CONCOURS D'AFFICHES

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION.

COMPOSTAGE, LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, RÉCUPÉRATION, RÉEMPLOI :
Découvrez comment les Etablissements Témoins ont réduit leurs déchets cette année !

Les déchets,
n'en faites plus des tonnes !

EDITO



Depuis septembre 2013, l'équipe enseignante de l'école élémentaire d'Aydat, déjà engagée avec certaines classes dans une réflexion de réduction et de valorisation des déchets a proposé à tous les élèves de primaire de mener une réflexion commune afin d'**adopter des gestes adaptés et efficaces** dans la durée.

Des pesées quotidiennes de déchets ont été réalisées, des hypothèses ont été émises et des choix d'actions ont été retenus par les enfants, afin de réduire les déchets de papier, favoriser le recyclage et instaurer le compostage des déchets organiques de la cantine. Cependant, l'enthousiasme des enfants et l'investissement de leurs enseignants, seuls, n'auraient pas suffi, à pérenniser cet engagement : **l'adhésion au dispositif Etablissements Témoins a permis de fédérer les idées et les projets, d'accompagner les élèves et leurs enseignants dans leurs démarches, de valoriser le travail des enfants auprès de leurs parents et des différents partenaires** (personnel communal, élus...)

Le dispositif Etablissements Témoins a pour vocation de dépasser les murs de la classe, voire de l'école. Un **partenariat fort et l'adhésion** de tous sont indispensables à la pérennisation des actions. Dans notre école, les personnes chargées du ménage prennent en compte les sacs de tri des enfants, les « dames de la cantine » séparent les végétaux des autres déchets organiques et préparent le seau que les élèves emporteront au composteur, le personnel des services techniques fournit les déchets bruns, aide à la mise en place des jardins et apporte son aide logistique dans toutes les manipulations importantes des composteurs, enfin la Mairie prête à l'école le terrain nécessaire pour leurs installations.

L'acquisition de techniques spécifiques garantit, elle aussi, la réussite d'un tel projet. **L'accompagnement et la formation** apportés par le maître composteur ont rassuré dès le début tous les adultes impliqués dans la démarche, ce qui était très important pour sa viabilité. Les diagnostics qu'il a réalisés et ses conseils en cours de projet ont permis de corriger, de réajuster les gestes et les comportements de chacun. Il est d'ailleurs resté la « **personne ressource** » pour les enfants et l'équipe.

Dans notre milieu, encore un peu rural, beaucoup d'élèves pratiquaient déjà le compostage à la maison, mais n'avaient pas forcément l'implication suscitée par la démarche. Peu à peu, on voit certains enfants plus sûrs d'eux, prêts à transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire aux plus jeunes et aux nouveaux élèves.

Désormais, **ce projet leur appartient, et ils le font vivre, en trouvant les prolongements** qui ont du sens, comme utiliser le compost dans le jardin pédagogique, développer le fonctionnement de l'acte de compostage dans un petit film, ou adhérer à d'autres démarches parallèles (la collecte des stylos usés par exemple). Au sein du dispositif, les établissements engagés ont la possibilité d'être en lien, de se rencontrer. L'école d'Aydat perçoit ces échanges comme une chance et également comme un élément moteur de ce projet.

Fabienne Graffion, Directrice et enseignante à l'école d'Aydat.

ACCOMPAGNEMENT - P.4



Le Beffroi dans les starting-blocks
Il n'y a pas que les écoles qui s'y collent

SENSIBILISATION - P.5



Questions pour des champions
Être et savoir
À chacun son Tour d'Auvergne

DIAGNOSTIC - P.6



Un diagnostic c'est quoi ?

FORMATION - P.7



Pas d'âge pour apprendre
Brainstorming entre adultes
Une cantinière aux p'tits oignons !

PLAN D' ACTIONS - P.8



Premier au box office
Chercheurs « d'Or-dures »
De l'assiette au composteur
Cerzat, c'est plus fort que toi

VALORISATION - P.10



Graines de Cinéastes
Visiter Rochefort, c'est fort !

À VOUS DE JOUER - P.11



Le dispositif 2014/2015
Demandez le dossier d'inscription
pour l'année scolaire 2015/2016

Concours d'affiches

Les différentes affiches de la couverture ont été conçues par des élèves inscrits dans une structure éducative du territoire du VALTOM.

Le thème du concours était : « la réduction du gaspillage alimentaire. »

La classe sélectionnée sera invitée à visiter le pôle multifilières de valorisation Vernéa.

Merci aux écoles de Champs, Joze, Combronde, et Mazayes ainsi que le lycée agricole et le collège Gordon Benett de Rochefort-Montagne.

E3D - Etablissements Témoins : même combat !

L'Académie de Clermont-Ferrand encourage et favorise l'engagement des établissements dans lesquels les élèves et les adultes mettent en œuvre des actions en faveur d'un développement durable en lien avec des temps d'enseignement. C'est la démarche E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable). Tous les ans, des établissements sont labellisés, reconnaissance de leur engagement dans la démarche.

Cette démarche peut souvent être initiée autour d'un projet déchet. **Le dispositif Etablissements Témoins s'inscrit parfaitement dans la démarche E3D, permettant de l'impulser ou de la renforcer :** approches transversales et interdisciplinaires, intégration dans le projet d'établissement, élargissement aux temps péri et extra-scolaires, ouverture à des partenariats pluriels, approches critiques, systémiques et éducation au choix, possibilité de développer des projets concrets en participant à leur gouvernance... Comme l'école de Mazaye, le collège du Beffroi (Billom), le lycée Marie Curie (Clermont-Ferrand) et le collège-lycée de Fénelon (Clermont-Ferrand) déjà labellisés, passez à l'action !

ACCOMPAGNEMENT



Le Beffroi dans les starting-blocks

Inscrits pour la première année au dispositif Etablissements Témoins, les élèves du club nature du collège de Billom viennent d'être promus au rang d'éco délégués et ont décidé de lutter contre le gaspillage alimentaire.



Soutenus par toute une équipe (membres de la direction, conseillers principaux d'éducation, enseignants, personnel de cuisine...) et l'animateur du CREEA*, ils ont défini trois grandes étapes du projet :

- ① **Le diagnostic** : interviews du personnel, enquête auprès des élèves et pesées des déchets
- ② **Le plan d'actions à mener**
- ③ **L'évaluation des résultats** (avec une nouvelle période de pesée).

Les idées ne manquent pas pour sensibiliser leurs camarades au projet : faire visionner à toutes les classes un film sur le gaspillage alimentaire, changer la déco du self en réalisant des affiches pour sensibiliser sur les quantités produites mais aussi apprendre à réfléchir à son « niveau de faim », mettre en place un bac transparent destiné à récupérer le pain, changer les habitudes de tri au self. Les élèves doivent maintenant eux-mêmes vider leur assiette et sont responsables de ce qu'ils jettent.



Il n'y a pas que les écoles qui s'y collent

Le SSR** Clermont n'est pas un Etablissement Témoin comme les autres. Comme la Maison Tza Nou de La Bourboule, déjà engagée dans le dispositif depuis 2013, ce service de Soins de Suite et de Réadaptation, ouvert depuis à peine un an, accueille des enfants en situation d'obésité. A la différence de Tza Nou où les jeunes sont accueillis sur une année scolaire complète, le SSR Clermont est un hôpital de jour, où les patients viennent pour des rendez-vous ponctuels. La mission de Frédérique, en charge du développement durable et du dispositif sur les deux structures, est donc ici très différente : « **il faut tout réinventer et trouver de nouvelles actions adaptées au fonctionnement spécifique de l'établissement** ».

Achats locaux, compostage, suremballage, gaspillage alimentaire, tri sélectif,... autant de notions parfois abstraites qui sont à présent totalement intégrées dans la prise en charge globale des jeunes patients. Après la formation du personnel sur le compostage, la conception d'une plaquette d'information et de sensibilisation commune aux deux structures est en cours de réflexion. D'autres initiatives originales commencent également à voir le jour, notamment l'intégration de la problématique de la prévention des déchets dans les ateliers « cuisine » dispensés régulièrement aux patients par le diététicien.

Un banquet « 0 déchet » organisé à Tza Nou permettra également de réunir personnel et patients des deux structures pour échanger et partager leurs expériences.



SENSIBILISATION



Questions pour des champions

Un matin de printemps dans une salle de cours du collège Saint-Pierre à Courpière... Six élèves internes sont réunis pour assister à une sensibilisation au compostage.

Qu'est-ce que le compostage ? Que met-on dedans ? Pour répondre à ces questions Pierre, le formateur, n'est pas venu les mains vides. Dans son sac, des échantillons de compost à différents stades de dégradation mais aussi divers types de déchets. Fruits, papier, sachets de thé, bouchons...

« Et toi, tu mettras quoi dans le composteur ? », La matinée se termine par l'installation du composteur, qui sera mis en service dès le repas du soir. Et voilà Simon, délégué des internes, et ses copains, prêts à informer à leur tour les 40 élèves internes du fonctionnement du composteur.



Etre et savoir

Nouvellement inscrite dans le dispositif, l'école de Saint-Etienne-sur-Usson et ses 25 élèves en classe unique n'a pas perdu de temps pour se lancer dans l'aventure du compostage. Et ici, il n'y a pas que les enfants qui participent !

Sensibilisés à la démarche grâce aux récits de leurs enfants et au « cahier de vie », une dizaine de familles a reçu des bioeaux pour trier les biodéchets à la maison et les apporter au composteur installé à l'école. Le compost obtenu servira à alimenter le jardin mis en place dans l'établissement.



À chacun son Tour d'Auvergne

A l'école de la Tour d'Auvergne, les enfants sont sensibilisés à la réduction et au tri des déchets depuis novembre 2013. L'année dernière, les élèves de CP/CE1/CE2, classe pilote du projet, ont sensibilisé les autres classes à l'initiative « goûter sans déchet ».

Le mardi 12 mai, un goûter sans déchet a été proposé aux enfants à base de fruits : pommes, bananes, oranges...

Devant le succès rencontré par cette initiative, un « jour sans déchet » va même prochainement être mis en place.

Cette année, l'école s'est également orientée vers le compostage et la production artistique avec des déchets.

Un composteur a été mis en place dans le coin jardin de l'établissement. Il est alimenté par les élèves qui ramènent à tour de rôle, les biodéchets de chez eux.



La sensibilisation au gaspillage alimentaire se fait par les élèves : ils mobilisent l'entourage à travers différents ateliers et outils de communication... Elle ne peut être effective, sans la motivation et le travail en commun de toute une équipe (agents de service, gestionnaire, principal, cuisinier, animateur et autres acteurs) car c'est un projet global et transversal.

Nadine Briday, Animatrice du CPIE* Clermont-Dômes



DIAGNOSTIC

Un diagnostic c'est quoi ?

Vouloir composter les déchets c'est bien... Mais ça demande toute une organisation et des calculs pour quantifier les biodéchets détournés et donc prévoir les installations qui correspondent.

Allez, c'est parti, on fait un peu de maths ?!
Voici un problème, si tu le résous, tu auras 20/20 en compost !

A la cantine, au self, un élève produit en moyenne
130 grammes de restes de repas compostables (des biodéchets).

En préparation (épluchures etc), cela représente environ **20 grammes** par élève de biodéchets.

Dans l'école de Compost sur Couzes, il y a **90 élèves** qui mangent à la cantine.

Ils y mangent **4 JOURS** par semaine.

Sur une année scolaire, l'école est ouverte **36 semaines**
et l'école est fermée **3 JOURS** fériés.

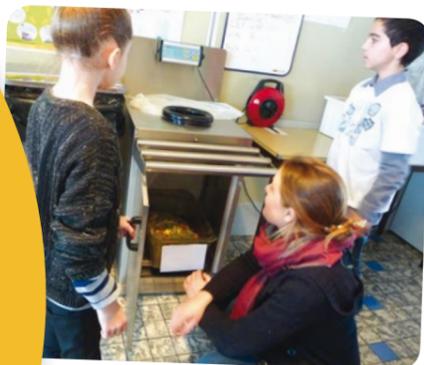
**Combien de kilos de biodéchets à composter
sont produits dans cette école ?**



Question bonus pour avoir 21/20 !
Quelles autres solutions pourrait trouver cette école pour réduire ses biodéchets ?

Alors c'est parti on soustrait, on multiplie, on divise,
on additionne, toute la classe peut s'y mettre.

Retrouve les résultats sur
www.moinsdedechets.com
et plein d'autres idées
pour réduire tes déchets



La pesée des déchets

Nous avons pesé les déchets de l'école
tous les mardis et vendredis pendant douze semaines.
Nous avons recherché une moyenne à l'année des déchets
produits en deux jours. On a fait un tableau dans lequel nous
avons mis le poids des poubelles non recyclables et le poids des
poubelles de tri.

Le total de tous les déchets produits en deux jours
est de **4kg750g** et le total des déchets recyclés est de **3kg50g**.

Parmi ces déchets recyclés, il y a **2kg** de déchets verts.
Nous constatons que le poids des déchets recyclés est supérieur
à la moitié du poids de tous les déchets et que le poids
des déchets verts en constitue la moitié.

Lisa, Théo et Amélie, élèves à l'école élémentaire de Cerzat

FORMATION

Pas d'âge pour apprendre



Après une première année axée sur la lutte contre le gaspillage
alimentaire, place au compostage à l'école d'Aulnat !
Cela commence par une **formation du maître composteur à destination
du personnel de restauration de l'école, des élus de la commune
et des employés des services techniques** afin d'évoquer ensemble
les bienfaits du compostage et d'engager la réflexion sur la mise
en œuvre des composteurs.



Au programme de cette formation : quizz sur la gestion des déchets,
définition et observation du compost et de ses petites bêtes...
« recette » du compost (équilibre entre matières sèches et humides),
définition du rôle de chacun dans l'organisation et le tri des déchets.
A l'issue de cette formation, l'établissement est passé en phase de test
avec des composteurs de moyenne capacité et au « tout compostage »
comprenant les restes de préparation de repas et les restes alimentaires.

Brainstorming entre adultes

Il n'y a pas que les élèves qui ont des choses à apprendre ! Une délégation de l'équipe éducative
de l'école d'Aydat a rendu visite au lycée agricole de Rochefort-Montagne, engagé depuis 2009
dans la démarche, pour discuter de compostage et de gaspillage alimentaire.
C'est le meilleur moyen pour comparer ses méthodes, son organisation et partager des idées.
C'est aussi l'occasion d'échanger des petites astuces qui ont porté leurs fruits. Par exemple,
à Rochefort-Montagne, pour limiter le gaspillage de pain, le réglage de la trancheuse a été modifié :
les tranches sont plus fines et limitées à deux par élèves, ce qui a permis de passer
de 3,6 kg de pain récupéré par jour à 3 kg par semaine d'une année sur l'autre !
Des questions plus techniques ont également été abordées : fréquence de réhumidification du compost,
matières sèches utilisées en complément des déchets, valorisation du compost obtenu.
Des échanges riches d'enseignement qui renforcent les liens entre les structures, c'est aussi cela,
la démarche Etablissements Témoins.

Une cantinière aux p'tits oignons !

Pour Mme Cromaria, cantinière à l'école de Saint-Georges-de-Mons,
réduire ses déchets c'est simple et surtout cela va de soi !
Lorsqu'on lui demande ce que le dispositif a changé dans sa façon
de travailler au quotidien, elle répond :

« Rien, je le faisais déjà chez moi, cela me paraît normal ».
Quand on lui parle de pédagogie elle nous explique
qu'elle a bénéficié d'une formation avec un maître
composteur qui est venu renforcer ses bonnes bases.
Elle explique aux enfants, les bienfaits d'une alimentation
équilibrée et aborde ainsi tout naturellement la question
du gaspillage alimentaire et du cycle des déchets
devenant compost, potager, légumes...
**« Finalement il n'y a qu'une poubelle de plus et les élèves
m'aident à débarrasser, donc c'est rentré très vite
et ils participent avec plaisir. La prochaine étape
va être de réutiliser l'eau des pichets pour nos plantes
aromatiques et que je cuisine avec, pour leur montrer
comment boucler la boucle ».**

Et si c'était cela la recette d'un projet qui fonctionne,
quelques explications simples, un zeste de curiosité
et beaucoup de bonne humeur ?



« Ils gaspillaient déjà très
peu avant, maintenant qu'ils
comprennent, c'est pareil, avec
l'enthousiasme en plus. »

Stéphanie Cromaria, cantinière
à l'école de Saint-Georges-de-Mons

PLAN D' ACTIONS



Premier au box office

Après une première année consacrée au compostage, les élèves de l'école primaire de Bagnols ont voulu poursuivre la démarche en réfléchissant au moyen de **donner une seconde vie aux objets**.

Tout naturellement, ils ont installé une **give box***, c'est une sorte « d'armoire de rue » où chacun peut déposer les objets dont il ne se sert plus et récupérer ce dont il a besoin.

Les élèves ont fait les plans, l'ont peinte, ont rédigé le règlement et réalisé les affichettes qui permettent une meilleure utilisation.

Avant qu'elle ne soit terminée et que toute information n'ait été donnée à la population, des inconnus avaient déjà utilisé la give box.

Espérons que cette initiative fera d'autres émules et que le don deviendra une alternative à la poubelle...



Chercheurs « d'Or-dures »

Au lycée agricole de Brioude-Bonnefont en Haute-Loire, on a décidé de réagir face aux déchets de préparation de repas et restes de plateaux.

25kg par jour ont ainsi été détournés et valorisés sur les terres agricoles de l'exploitation de polyculture-élevage du lycée, soit près de 4,5 tonnes sur une année scolaire. Ces déchets sont compostés avec les fumiers d'élevage pour être ensuite valorisés pour leurs propriétés physiques et chimiques sur les terres de l'exploitation à travers un plan d'épandage raisonné.

Voilà comment, avec de la bonne volonté et des gestes simples, **des « or-dures » de restauration scolaire peuvent se transformer en « or » pour la terre**, tout en économisant en transport et en coût d'élimination pour la société...



Fort de ce succès, le groupe d'éco-délégués formé à la rentrée 2014, réfléchit maintenant à des solutions pour sensibiliser davantage leurs camarades sur le gaspillage alimentaire et sur le tri, notamment par une amélioration des outils de communication. Par ailleurs une enseignante de biologie-écologie a orienté ses élèves de première bac pro sur ces thèmes, dans le cadre de la semaine « santé et développement durable » inscrite au programme de formation de la classe.

A Bonnefont, au fil des mois, les bonnes volontés sont progressivement plus nombreuses et fédèrent les efforts pour aller dans le même sens : faire plus pour le développement durable, la réduction et la valorisation des déchets.



De l'assiette au composteur

Après un diagnostic des pratiques en cuisine et une enquête menée auprès des élèves de l'école d'Aulnat, un plan d'actions a été réalisé pour réduire les déchets de repas : sensibilisation des élèves et réalisation d'affiches sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, possibilité pour les enfants de donner leurs avis sur les menus, adaptations des menus en fonction des goûts des enfants.

Ces actions ainsi que l'implication de tous les participants ont permis une réduction importante des déchets de repas en passant de 87 g à 37 g de déchets par plateau-repas.

Encore beaucoup de déchets terminaient malgré tout à la poubelle. A l'occasion d'une sortie en forêt, les enfants ont pu observer les insectes du sol qui transforment les déchets de la forêt en humus. **C'est en s'inspirant de la nature que le projet de compostage des déchets de cuisine a vu le jour.** Ainsi, aujourd'hui, tous les restes de préparation et de repas sont compostés à proximité de l'école. Aujourd'hui, l'école d'Aulnat composte 2,6 tonnes de biodéchets par an.

Cerzat, c'est plus fort que toi

C'est l'histoire d'une petite école qui, en 2010, a déjà participé à l'opération Etablissements Témoins en mettant en place des composteurs et en luttant contre le gaspillage alimentaire. Cette année, de nouveaux défis ont été relevés ! Des idées, ils n'en manquent pas ! Avec ses 13 élèves, David, l'enseignant, multiplie les découvertes, alliant prévention et apprentissage : observation des différents types de compost à la loupe, fabrication de papier recyclé, réalisation d'affiches, mise en place d'ateliers pour présenter la démarche de la classe aux parents, élus et journalistes. Les élèves jouent également une fois par semaine les chefs cuisiniers en herbe et participent à l'élaboration d'un menu équilibré, savoureux et « fait maison ».

Des gestes simples qui en complètent d'autres puisque l'école a également mis en place le tri des cartouches d'impression, des téléphones portables usagés et des bouchons en plastique destinés à l'association Handisport pour financer des fauteuils roulants.



Passer à l'action, Comment ça se passe ?

Très bien ! Surtout quand tous les participants sont motivés et répondent présents pour mettre leur pierre à l'édifice. Chacun a son rôle à jouer pour chaque étape du projet, qu'ils s'agissent des élèves, du personnel de cuisine, des élus et des agents des services techniques...

Comment est-ce vécu par les élèves ?

Tous les enfants ont été ravis de participer à la réduction des déchets de cantine d'autant plus qu'ils ont pu participer à l'élaboration d'un menu plus adapté à leurs goûts.

Laurent GUENAND, instituteur à l'école François Beytout d'Aulnat



Graines de Cinéastes

Grâce au dispositif Etablissements Témoins, de plus en plus d'élèves se sentent concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire et le compostage. Mais les élèves grandissent et un jour quittent l'école...

Comment faire passer le message aux nouveaux arrivants ?

Au collège Fénélon de Clermont-Ferrand et à l'école élémentaire d'Aydat les élèves ont trouvé la solution. Ils ont enfilé leur casquette de réalisateurs et, armés d'un caméscope et d'une liste de questions, ont interrogé leurs collègues, professeurs et surveillants dans le but de créer un court métrage pour expliquer aux nouveaux élèves pourquoi il y a quatre poubelles différentes dans le self et pourquoi c'est important de ne pas prendre plus que ce que l'on peut manger.

Rendez-vous dans quelques mois pour l'avant-première.

Visiter Rochefort, c'est fort !

Au lycée agricole de Rochefort-Montagne, les élèves favorisent le réemploi, luttent contre le gaspillage alimentaire, compostent, jardinent, fabriquent leurs propres fromages et yaourts. Il y a un point de collecte de cartouches d'encre, de bouchons et de piles usagées, accompagné d'une roue du tri réalisée par les élèves pour que personne ne se trompe de poubelle. Bref ils ne laissent rien au hasard.

Alors quand deux classes du lycée professionnel Marie Curie cherchent des idées pour relancer le compostage dans leur établissement, **elles sont accueillies avec plaisir au travers d'une visite guidée par les éco-délégués.**

Après une présentation en salle du programme et des formations du lycée, direction le self pour découvrir l'immense table de tri et son bac à pain transparent pour bien se rendre compte des quantités gaspillées.

Puis rendez-vous à la plateforme de compostage, où sont justement transférés tous les restes de repas. Ce sont les élèves qui s'occupent des retournements du compost et qui le transfèrent vers le potager bio où il est réutilisé en engrais.

Et pour bien terminer la journée, visite de la ferme du lycée avec dégustation de fromages et yaourts.

Voilà un projet qui a du sens !

« Franchement c'était intéressant. Les yaourts étaient bons et on a pu caresser des vaches. Mais pour nous qui sommes de la ville, les odeurs de la campagne, ça calme... »

Eunice, Term CAP Maintenance et Hygiène des Locaux

Plus de 1 600 élèves ont relevé le défi en 2014/2015

13 écoles :

Ecole d'Aydat
Ecole de Cerzat
Ecole Lafayette, Mazeyrat d'Allier
Ecole de Bagnols
Ecole François Beytout, Aulnat
Ecole de Saint-Etienne-sur-Usson
Ecole Sainte-Bernadette, Sainte-Florine
Ecole de la Tour d'Auvergne
Ecole de Saint-Georges-de-Mons
Ecole de Saint-Privat-du-Dragon
Ecole de Fontannes
Ecole de la Font de l'Arbre, Orcines
Ecole Edouard Herriot, Clermont-Ferrand

7 collèges :

Collège Jeanne d'Arc, Saint-Eloy-les-Mines
Collège Gordon Benett, Rochefort-Montagne
Collège du Pavin, Besse
Institution Saint-Pierre, Courpière
Collège Fénélon, Clermont-Ferrand
Collège du Beffroi, Billom
Collège Sainte-Bernadette, Sainte-Florine

3 lycées :

Lycée Marie-Curie, Clermont-Ferrand
LPA* de Rochefort-Montagne
LPA de Brioude Bonnefont, Fontannes



3 établissements de santé :

Association d'Education Populaire Volcana et Ile aux enfants, La Bourboule
Maison d'Enfants à Caractère Sanitaire Tza-Nou, La Bourboule
SSR** Nutrition Obésité, Clermont-Ferrand.

Vous aussi, passez de la réflexion à l'action pour réduire vos déchets au travers d'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 tout au long de l'année ou sur une durée pluriannuelle.

Comment s'engager ?

Demandez le dossier d'inscription. Vous aurez peut-être la chance d'être sélectionné. Chaque année le nombre de places est limité.

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

*Lycée Professionnel Agricole
**Service de Soins de suite et de Réadaptation





CLIQUEZ C'EST GAGNÉ



www.valtom63.fr

Découvrez
la gestion des déchets
ménagers sur votre territoire

Commandez
un composteur

Abonnez-vous
au VALMAG



www.moinsdedechets.com

Retrouvez
les actions
près de chez vous

Consultez
l'annuaire du réemploi

Questionnez
les experts du compostage



www.trashtest.fr

Suivez
la folle épopée
de 7 objets en fin de vie

Apprenez
en vous amusant

Devenez
un expert du tri

Nous remercions toutes les personnes ayant participé à l'élaboration du magazine, l'ensemble des enseignants et des élèves, les Directions Académiques, le Rectorat, les intervenants du CREE-A, les syndicats de collecte des déchets, le Conseil départemental du Puy-de-Dôme et les autres partenaires ayant pris part au projet.



En couverture : affiches réalisées par les élèves des écoles de Joze, Mazayes, Champs et Combronde, du collège et du lycée agricole de Rochefort-Montagne
Etablissements Témoins, le Mag' N°3 – juin 2015
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 : service communication du VALTOM, CREE-A
Crédits photos : VALTOM, Fotolia
Impression : l'imprimeur.com 63200 Mozac
Diffusion : VALTOM
Tirage : 1 800 exemplaires
Dépôt légal : en cours

