



A Rabelais, on trie les biodéchets !

publié le 17/10/2016 - mis à jour le 20/10/2020

Quelques pistes pour réduire le gaspillage alimentaire...

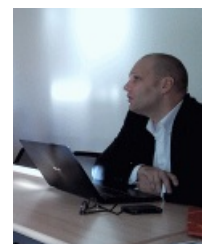
Descriptif :

Quelques pistes pour réduire le gaspillage alimentaire...

Dans chaque classe, des élèves ont été choisis afin de devenir **éco-ambassadeurs**. Ceux-ci seront amenés à s'impliquer au sein de l'**éco-club** (*qui se réunit tous les lundis, à partir de 13h, au CDI*) afin de monter des **projets** et mener des **actions** en lien avec la **protection de l'environnement** et aussi pour **améliorer la vie au collège** !

Et pour commencer cette année, il a été décidé que nous nous attaquerions à un problème qui concerne tout le monde : **le gaspillage alimentaire** !

Les éco-ambassadeurs, et au delà le collège dans son ensemble, bénéficieront du support et de l'**accompagnement de M. Virlouvét**, de la société TEHOP, missionné par le Conseil Général de la Vienne.



M. Virlouvét

Après les vacances de la Toussaint, **à partir du 3 novembre, notre collège va donc s'engager à réduire ses déchets alimentaires**.

Et pour cela, nous allons donc, toutes et tous, élèves et adultes de l'établissement, revoir un peu nos habitudes...



Pour nous aider, **deux tables de tri seront installées au self** (*photo ci-contre*) afin que chacun puisse trier ce qui reste dans son plateau à la fin du repas :

- Dans les trous "**verts**" (il y en aura 2 par table de tri), nous mettrons les **restes de repas** : légumes, viande, dessert, ...
- Dans le trou "**noir**" (1 seul par table de tri), nous jetterons tous les **emballages** : plastique, métal, papier, carton, ...

Pendant 10 jours, des équipes d'élèves vous expliqueront comment faire, à la sortie du self !

Pourquoi c'est important ?

Parce que c'est bon pour l'environnement : au lieu de mettre les restes de repas à la poubelle, ces biodéchets seront utilisés pour nourrir des chiens ou faire du compost !

Autre nouveauté, également mise en place à la rentrée des prochaines vacances : **un bar à salade** !

Ce bar à salade (*photo ci-contre*) permettra à chacun de **composer sa propre salade, en fonction de ses goûts et de sa faim** !

Plusieurs ingrédients seront disponibles (maïs, salade verte, tomates, concombre, dès de jambon, etc. ...) et des assiettes (ou des bols) seront mis à votre disposition afin de prendre ce qui vous fait envie !

Enfin, un peu plus tard, il sera possible aussi **prendre une assiette plus ou moins remplie**, que nous pourrons choisir **en fonction de notre faim du jour** :

- ▶ je n'ai pas très faim...
- ▶ j'ai faim "normalement"
- ▶ j'ai extrêmement faim !



*Si chacun joue le jeu,
en triant les biodéchets et les emballages,
en ayant la possibilité de choisir ce qui nous fait envie,
et en n'ayant pas les yeux plus gros que le ventre,
nous pourrons vraiment réduire tout ce gaspillage alimentaire !*

Nous vous remercions, toutes et tous, pour votre participation à ce beau projet !



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.