



JEUNESSE

La planète est
un **cadeau**
pour nous
protégeons la !



Charte éc♻️-collège

Charte ÉC -collège

(Actions pour le collège)

I Mettre le développement durable au sein du projet d'établissement

I. Construire un bâtiment HQE (Haute Qualité Environnementale)

Lors de travaux, ou de la construction de nouveaux bâtiments, le collège et le Conseil départemental peuvent faire le choix de s'engager dans une démarche de bâtiment HQE (Haute qualité environnementale). Il s'agit de concevoir un bâtiment minimisant l'impact sur l'environnement extérieur (choix des matériaux et procédés de construction, gestion de l'eau, énergie, déchets...) et garantissant un intérieur sain et confortable (acoustique, température, qualité de l'air, de l'eau...).

2. Le bâtiment :

- Isolation
- Mise en place de l'éclairage automatique, ampoules basse consommation, des détecteurs de présence, des dispositifs de veille automatique pour le matériel informatique
- Robinets poussoirs, des limiteurs de débits, chasses d'eau double flux
- Tri du papier et des cartouches d'encre, mise en place de boîte à brouillons, collecte de bouchons
- L'installation de conteneur de papier à proximité de l'établissement

3. La cour :

- Tri sélectif des déchets (poubelles de couleurs différentes, économies d'eau).

4. La restauration scolaire :

Le temps de repas doit être un moment de détente et de convivialité ainsi qu'un temps éducatif pour permettre aux élèves d'acquérir de bons gestes alimentaires et de développer leur goût.

- Organiser de petits stages de cuisine pour les élèves.
- Reconstruire un lien entre aliments, saisons, lieux et méthodes de production.
- Créer des supports pédagogiques sur l'agriculture bio, le commerce équitable, etc.
- Organiser une « Semaine du goût » version durable.
- Organiser l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits issus de filières locales « durables ».
- Mettre en valeur les produits en proposant des repas à thèmes (nouvel an chinois, carnaval, etc.).
- Réduire la consommation de viande et laitages issus d'élevages industriels.
- Adapter le nombre des rations préparées, offrir la possibilité de se resservir en pain.
- Inciter les élèves à équilibrer leur alimentation et à ne pas grignoter entre les repas.
- Réorganisation du self : favoriser le libre service, la mise en place d'un **salad'bar** (salad'bar est un meuble de présentation des denrées permettant le service par les usagers eux-mêmes. Les plats sont présentés en bacs et non plus en portions individuelles. La température des plats (chauds ou froids) est maintenue tout au long du service).

La consigne est la suivante :

Prends ce que tu veux mais mange ce que tu prends !

- Mettre à disposition dans le self une centrifugeuse ou un coupe-fruits pour encourager les élèves à manger des fruits sous forme de smoothies.
- Privilégier la distribution de fruits le matin avec l'opération « Un fruit pour la récré ».
- Améliorer la présentation des plats.
- Proposer régulièrement de nouveaux plats et de nouvelles associations .
- Ajustement des quantités servies (assiette petite faim / assiette grande faim ou S / M / XL).
- Proposer des pains de taille variée (50g et 30g) afin que les convives puissent choisir la taille adaptée à leur appétit.
- Mettre le pain non au self, mais dans la salle de restaurant. Les élèves ne se relèvent alors pour aller chercher du pain que parce qu'ils en ressentent l'envie ou le besoin.
- Ne pas obliger les élèves à prendre ce qu'ils ne veulent pas manger.
- Trier et recycler les restes : mettre en place un compost ou des partenariats avec des agriculteurs pour la récupération des déchets et leur compostage en dehors de l'établissement .
- Proposer plus de choix.
- Présence des délégués des élèves lors des commissions de préparation des menus.
- Fournir les menus à l'avance aux familles.
- Faire visiter les cuisines aux élèves afin d'établir le lien entre les aliments, les convives et les cuisiniers.
- Privilégier les recettes où les aliments de base sont lisibles.
- Réduire les quantités cuisinées.
- Constitution d'un groupe anti-gaspi au sein de l'établissement pour pérenniser la communication autour du projet
- Mettre en place un comité de pilotage « repas » constitué de l'équipe de direction, l'équipe éducative, le personnel de cuisine, les élèves et les parents d'élèves.
- Échanges entre le personnel et les élèves au moment du service : connaître les avis des élèves, leur faire découvrir le travail en cuisine.
- **Sensibiliser les élèves et les équipes de cuisine à l'impact du gaspillage** : coût des aliments jetés sur une journée et une année, équivalence en repères identifiables par des enfants et adolescents (objets de consommation, voyages, nombre de repas pour une personne vivant dans un pays en voie de développement, etc.).
- **Mesurer le gaspillage alimentaire** : aliments jetés par les convives et restes de cuisine non servis (quelle quantité de déchets pour quels types d'aliments ?), deux journées de mesures à quelques semaines d'intervalle. Entre les deux mesures, une campagne de sensibilisation.
- **Comprendre les raisons du gaspillage, en cuisine et au restaurant** :
 - Inciter les élèves à mieux manger et à moins gaspiller.
 - Adapter l'offre alimentaire aux demandes exprimées par les élèves.
- **Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage**, en direction des élèves et des cuisiniers.
- **Évaluer l'impact des actions** : réduction des quantités jetées, amélioration de l'équilibre nutritionnel des élèves, amélioration de la satisfaction des usagers.
- **Proposer un kit** : un gâchimètre pour matérialiser le volume du pain gâché, affiches, guide destinés aux personnels de l'établissement.
- **Mettre en place des animations sur l'alimentation** : semaine du goût, semaine de la réduction de déchets, des occasions pour organiser des repas à thèmes. Organiser des visites chez les producteurs.
- Organiser des repas « zéro déchet alimentaire ».
- Redistribuer les repas non livrés à l'aide alimentaire, aux associations caritatives ou aux fermes agricoles.

La cantine doit être un lieu de plaisir, de convivialité, de partage !

II Obtenir le label « Éco-Collège »

Ce label international valorise la mise en place d'un projet environnemental concret au sein d'un établissement scolaire, associant enseignants, élèves, parents, élus locaux, gestionnaires des bâtiments, associations locales...

Au moins l'un des cinq thèmes suivants doit être développé : l'alimentation, les déchets, l'eau, l'énergie ou la biodiversité. Le programme Éco-Collège fournit des outils d'accompagnement pour faire un diagnostic, élaborer un plan d'actions, évaluer les actions réalisées et les relier au programme scolaire. Chaque année, l'appel à projets a lieu en avril-mai, pour lancer le projet à la rentrée suivante.

III Développement durable et pédagogie : le gaspillage alimentaire peut être traité de différentes matières

– Formation à l'écocitoyenneté :

- Travailler les notions de citoyenneté, de civisme, de solidarité et de partage.
- Organiser l'élection des éco-délégués de classe, les soutenir dans leur action.
- Proposer des activités parascolaires sous forme de clubs.
- Créer un journal du développement durable dans l'établissement.
- Créer des points d'information pour afficher tout ce qui concerne les actions engagées.

– Technologie : Construction de pesons, de table de tri par exemple.

– Mathématiques : Calcul de la production de déchets par élève, calcul des quantités de denrées nécessaires pour la préparation de repas.

– Arts plastiques : Conception d'affiches sur le gaspillage alimentaire, reportage photos, montage d'un film.

– S.V.T. / Biologie : Utiliser les espaces verts de l'établissement pour l'observation de la nature et pour l'apprentissage des fondements de l'écologie ; gestion et valorisation des déchets (cycle de la matière organique, analyse chimique, impact des déchets sur l'environnement).

– Histoire-géographie : Traitement des déchets dans l'histoire et dans le monde ; dépeindre la situation socioéconomique mondiale, les rapports géopolitiques Nord-Sud.

– Éducation civique : Connaître les notions de réutilisation, réemploi et de recyclage, de dons, connaître l'ensemble des acteurs du système de collecte.

– Français, langues étrangères : Étudier des textes ayant trait au développement durable.

– Sciences économiques et sociales : Faire un bilan des ressources mondiales en matières premières et de leur rythme de consommation.

– Physique-chimie : Aborder les réalités de l'énergie, de ses modes de conversion et des nouvelles techniques de production.

IV Gestion des déchets

- Faire percevoir aux élèves leur responsabilité dans la dégradation du cadre de vie de l'établissement lorsqu'ils jettent à terre chewing-gums, emballages de confiserie, canettes.
- Organiser la collecte sélective des déchets : papier, canettes, piles... et expliquer leur valorisation par le recyclage.
- Prendre contact avec la collectivité en charge des déchets pour une éventuelle mise à disposition de matériel de collecte.
- Installer des composteurs : pour certains déchets de la cantine et les déchets verts (engrais naturel).
- Faire de la prévention en remplaçant, par exemple, les gobelets jetables par des tasses dans la salle des professeurs.
- Eviter le gaspillage au niveau de la reprographie et des impressions. Rendre systématique l'impression recto-verso et la réutilisation des versos vierges en brouillon.

V Gestion de l'énergie

- Solliciter la collectivité dont dépend l'établissement pour un diagnostic énergétique du collège.
- Utiliser des ampoules à basse consommation.
- Veiller à la fermeture des portes et fenêtres pendant les périodes de chauffage.
- Diminuer la température des classes hors période de cours.
- Veiller à l'extinction de l'éclairage dans les locaux inoccupés, l'installation de détecteurs de présence.
- Eteindre les appareils qui sont prévus pour rester en veille.
- Faire adopter des modes de chauffage fondés sur des ressources renouvelables.
- Faire installer sur la toiture des panneaux solaires.
- Utiliser des panneaux solaires, éoliennes pour des petits éclairages.

VI Gestion de l'eau

- Engager élèves et adultes à fermer les robinets et à signaler dès que possible les fuites.
- Faire procéder à l'installation de robinets et de réservoirs de chasses d'eau économes.
- Faire installer des systèmes de récupération des eaux de pluie pour les utilisations en extérieur (nettoyage, arrosage).
- Inciter à ne pas jeter n'importe quoi dans les éviers, lavabos, toilettes, notamment les produits toxiques utilisés en travaux pratiques ou en atelier.

VII Achats écoresponsables et équitables

- Approvisionner les distributeurs en produits bio et équitables.
- Acheter des produits d'entretien non toxiques et biodégradables.
- Acheter du papier recyclé pour les usages qui le permettent et des produits issus du recyclage.

VIII Transports

- Réaliser une enquête sur les modes de transports individuels des élèves et du personnel afin de pouvoir envisager un « plan de déplacements établissement ».
- Inciter, par quelques avantages, les enseignants et le personnel à ne plus utiliser la voiture individuelle.
- Améliorer les conditions du transport scolaire en relation avec les parents d'élèves.
- Mettre en place un « Pédibus » ou un « Vélobus ».

IX Préservation de la biodiversité

- Créer des jardins pédagogiques : des espaces verts vivants en diversifiant la flore d'arbres, arbustes et plantes, et en privilégiant les espèces susceptibles d'accueillir une riche faune.
- Installer des postes de nourrissage et des niochirs pour les oiseaux.
- Créer un potager et un verger scolaires.



Recommandations

- Dans chaque établissement désigner un **coordinateur développement durable** chargé d'animer le projet, de mettre en œuvre le programme, de suivre son exécution et d'en évaluer les résultats.
- Chaque classe désigne un **éco-délégué**.
- Après une phase de sensibilisation, l'établissement réalise un **diagnostic** (dépenses d'énergie, organisation des transports, gestion des déchets, caractéristique des fournitures, préparation des repas...), fixe de grandes orientations et établit un plan d'actions avec des échéances de réalisation prévues. Une évaluation régulière et une communication des résultats s'avèrent essentielles pour progresser et entrer dans une dynamique d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée.
- **Trier le papier**

Au-delà du papier déchet, il faut s'interroger sur la consommation de papier à tous les niveaux : administration, photocopieurs, imprimantes... Que deviennent, l'année suivante, les cahiers à peine entamés ? N'y aurait-il pas d'autres méthodes pour l'acquisition des connaissances que de faire acheter aux élèves des cahiers pour coller des photocopies sur les pages ? Quand les programmes changent et que les livres scolaires sont périmés, que deviennent ces derniers ?

Actions pour les professeurs

- Selon les possibilités, privilégier les transports en commun ou le vélo pour venir au collège
- Réduire la consommation de photocopies
- Faire des photocopies recto-verso
- Utiliser du papier 100% recyclable
- Utiliser des classeurs plutôt que des cahiers
- Trier les restes de son plateau pour le compost
- Remplacer les gobelets jetables par des tasses dans la salle des professeurs

La règle des 4R :

- R** Réduire ses déchets et améliorer ses habitudes de consommation
- R** Réparer pour prolonger la vie d'un objet
- R** Réutiliser plutôt que de jeter à la poubelle
- R** Recycler en respectant les règles du tri

Engageons-nous tous à respecter au mieux cette charte de l'éco-collège pour améliorer notre quotidien et contribuer à la préservation de la planète !

La planète est
un **cadeau**
pour nous
protégeons la !

