

## COLLÈGE JACQUES-BREL. Des éco-gestes exemplaires

Engagé depuis 8 ans dans le développement durable, le collège Jacques-Brel vient de recevoir du Conseil départemental, le label E3D\*, niveau 2. Une récompense pour tous les acteurs de l'établissement mobilisés dans cette démarche.

Dès le portail d'entrée, un écriteau « Eco-école » annonce la couleur aux visiteurs. Dirigé aujourd'hui par Nathalie Larroze-Jardine, cet établissement de 350 élèves porte haut les valeurs de ce label qui se décline en cinq thèmes : tri, alimentation, énergie, bio-diversité et solidarité.

Si à l'origine, la première action a été le tri du papier, les actions se sont multipliées au cours de ces dernières années au sein du collège. Ainsi, à l'accueil, les élèves ont à leur disposition deux grandes boîtes de tri : l'une, pour récupérer les cartouches d'encre, portables, dans le cadre d'une opération au profit d'Enfance et Partage ; l'autre, pour la récupération des piles et des batteries. « Nous avons également une collecte de bouchons en plastique qui est mise en place » complète Alexandra Blin, gestionnaire.

### En amont, en aval

La restauration est sans doute l'endroit où les éco-gestes sont les plus développés parmi les 340 demi-pensionnaires (élèves + adultes). En octobre dernier, une pesée effectuée par l'équipe des cuisines sur deux semaines a permis de déterminer que, sur 2 704 plateaux, les déchets organiques représentaient 86,2 kg et les autres (plastique,

serviette papier, emballages), 16 kg. « Avant de déposer leurs plateaux, les élèves font un tri avec deux poubelles, entre ce qui se mange et ce qui ne se mange pas » explique la gestionnaire. Vient s'y ajouter un composteur.

Agir en aval, c'est une chose, mais agir en amont, c'est encore mieux. Aussi, en concertation avec la chef Carina Bourg, et le personnel, un bar à salade a été créé. « En entrée, plusieurs choix sont proposés, et notamment les crudités avec ce bar à salade où l'élève constitue sa propre assiette avec pour mot d'ordre, de ne prendre que ce qu'il va manger. Ce qui est une façon comme une autre de lutter contre le gaspillage alimentaire ».

### Circuits courts et autres actions

Côté fournisseurs, le collège fait partie du réseau Agrilocal 61, qui permet de mettre en lien les producteurs locaux et la restauration collective, en vue de favoriser les circuits courts. « L'établissement a également sa propre production, note Alexandra Blin.

Avec Jean-Marc Gautier et Eric Chancerel, deux agents, un potager a vu le jour avec



Les éco-délégués fiers du prix qu'ils ont reçu.

une serre, un cabanon. On y cultive des betteraves, des tomates, de la rhubarbe ».

L'engagement se traduit également par des actions ponctuelles avec notamment l'opé-

ration Nettoyons la nature des Centres Leclerc. La solidarité est aussi au cœur de nombreux projets : collecte de jouets pour les enfants défavorisés, rencontres intergénérationnelles.

Autant d'initiatives insufflées par la vingtaine d'éco-délégués de 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup>, sous la houlette d'Abdesselam Karamat, professeur de sciences physiques, coordinateur du dispositif depuis le

départ. Tous les lundis, durant la pause de midi, ils se retrouvent durant une quarantaine de minutes pour échanger sur les projets en cours ou à venir.

« Régulièrement, nous faisons intervenir des personnes extérieures, que ce soit le SIRTOM\*, le Parc naturel régional Normandie-Maine, avec lesquels nous travaillons. Notre objectif est aussi de rendre ces élèves autonomes dans leurs démarches » conclut le professeur.

Michel Moriceau

\*E3D : Etablissement en démarche de développement durable

SIRTOM : Syndicat intercommunal de ramassage et traitement des ordures ménagères

## En guerre contre le gaspillage

Mardi matin 26 janvier, les délégués éco-école du collège se sont rendus au lycée professionnel Flora-Tristan où les attendaient 19 élèves de 1<sup>re</sup> et terminale, bac pro cuisine. Encadrés par Lorène Gousseau et Jean-Marie Baudet, professeurs de cuisine, des ateliers ont permis aux collégiens et aux lycéens de confectionner ensemble un menu à partir des restes du frigo. « Ces ateliers culinaires s'inscrivent dans le cadre du projet que nos élèves mènent sur le gaspillage alimentaire, explique Lorène Gousseau. Ils sont partis d'un constat, suite aux pesées effectuées par le chef cuisinier du self : sur un an, 8 tonnes de nourritures sont parties à la poubelle, ce qui représente environ 28 000 € ».

Les lycéens ont réalisé un diaporama et sont intervenus dans les classes pour sensibiliser leurs autres camarades.

« Nous accueillons ces collégiens qui ont engagé la même démarche dans



Fabrication de pudding aux raisins à partir de restes de pain.

leur établissement, et cette rencontre permet aussi à nos élèves de valoriser leur métier, de partager leur savoir-faire » note le professeur.

Ensemble, ils ont préparé : des toasts à l'huile d'olive et aux herbes, à partir de

pain rassis ; des chips, à partir d'épluchures de pommes de terre ; des rouleaux de printemps, avec des restes de poisson ; un pudding au raisin, avec des restes de pain ; un sorbet aux fruits, avec des fruits bien mûrs ou abîmés.



En sortant de table, un passage par le tri.