

# DÉCHETS/GASPILLAGE ALIMENTAIRE - Pour une réduction des déchets et du gaspillage alimentaire - Lycée professionnel Jules Verne-Lycée des métiers du génie électrique et des services à la personne, Grandvilliers (60).

## Présentation du projet

### Vers une gestion plus rationnelle et une éducation plus efficace

« Réduction et meilleure gestion des déchets » constitue l'une des problématiques de l'EDD dans l'établissement. Le **diagnostic** établi et présenté lors du **Comité de pilotage** Eco-Ecole devant les **membres de la communauté éducative et des partenaires locaux**, fait état de pistes d'amélioration possibles quant à la gestion des déchets. L'objectif visé est la réduction des déchets de tous types:

- Au **service restauration** comme dans les **ateliers de production culinaire** des CAP APR et ATMFC, les déchets organiques biodégradables (issus de l'épluchage des fruits et légumes) font l'objet d'un **compostage** systématique. Ces déchets placés dans de grands contenants sont ensuite emmenés par les élèves vers l'espace de compostage du **jardin pédagogique** et constituent ainsi un matériau utilisable pour **amender la terre** ou pour **pailler les cultures**.
- A la cantine, des **opérations « anti-gaspi »** sont organisées régulièrement par les **éco-délégués**:
  - Une **comptabilisation** précise du nombre de repas à préparer: les élèves ne prenant pas leur repas sont invités à le faire savoir dès le matin.
  - Lors du repas, les élèves se servent seuls les entrées et les accompagnements-légumes à convenance et en **fonction de leur faim**.
  - Diverses opérations de **pesées** et quantification des restes : restes d'aliments, restes de pain et d'eau non bue dans les brocs.

**Communication** des résultats afin de **sensibiliser** au fait de se servir uniquement en fonction de sa faim, sa soif ; et aussi afin de se mobiliser sur la préservation des ressources.

- A venir: la filière de la **méthanisation** des restes alimentaires non compostables pourrait être entrevue et mise en place avec la **Région** afin de valoriser l'ensemble des déchets produits.



- Déchets
- Gaspillage alimentaire
- Etablissement labellisé E3D niveau 2.

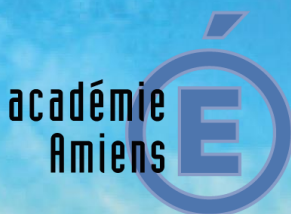
*De la cuisine pédagogique ou de la cantine AU composteur.*

### Partenaire possible:

Une association locale de « **maitres composteurs** » a permis à chacun de se familiariser avec les techniques de compostage.

Le jardin pédagogique cultivé en **permaculture** est un lieu d'échanges sur les pratiques actives d'utilisation ou réutilisation de la matière végétale.

Contact: [blandine.sonntag@ac-amiens.fr](mailto:blandine.sonntag@ac-amiens.fr)



RÉGION ACADÉMIQUE  
HAUTS-DE-FRANCE



POUR L'ÉCOLE  
DE LA CONFIANCE