



NOUS NE POUVONS RIEN SANS VOUS

Edito

par Dominique Lanternier

Deuxième newsletter sur la gestion des déchets au sein de notre établissement.

Deuxième newsletter et déjà la dernière...

Mais ne pleurez pas tout de suite, dès l'année scolaire prochaine, il y aura une suite. Mais notre newsletter s'élargira à l'ensemble des problématiques liés à une gestion éco-responsable.

Car le constat est clair, nous sommes concernés par tous les sujets tournant autour du concept d'éco-lycée. Nous devons certes réduire nos déchets et valoriser le plus possible ceux qui restent mais nous devons aussi faire évoluer nos pratiques en terme d'économies d'énergie (électricité, eau, éventuellement gaz), en terme de biodiversité mais aussi en terme de solidarité.

Je tiens d'ailleurs ici à faire une légère parenthèse pour renouveler mes remerciements aux enseignants et élèves qui sont allés au Maroc cette année. Ce fut une expérience enrichissante pour tous et qui rejaillit sur l'ensemble du lycée.

Pour ce qui concerne la partie de gestion des déchets, le lycée, depuis la précédente newsletter a travaillé sur plusieurs axes.

Nous avons poursuivi le pesage des déchets verts issus des pluches ainsi que celui des déchets issus de production non servis. Sur cette dernière catégorie, l'équipe de cuisine a tenté de trouver des solutions pour que les déchets des plats restant non servis soient le plus limités possible. Nos calculs d'effectifs, en particulier,

sont plus justes. Au point que vous avez pu passer en fin de troisième service en devant attendre que les cuisiniers préparent au dernier moment d'autres mets que ceux proposés. Ce fonctionnement est volontaire, nous préférons préparer au dernier moment quelques assiettes plutôt que de devoir jeter des bacs gastro non servis. Nous espérons avoir rapidement des effets positifs pour cette partie.

Parallèlement nous continuons à produire des déchets issus de l'épluchage. C'est d'abord révélateur de la qualité de notre service de restauration. En effet, plus nous produisons ce type de déchets, plus vous pouvez être convaincus que nous travaillons des produits frais. Mais nous avons décidé de nous lancer dans la valorisation de ces déchets. En association avec la communauté de communes de Gevrey Chambertin, nous allons installer avant la fin d'année scolaire des composteurs. Ceux-ci serviront à la fois pour le restaurant scolaire mais aussi pour les habitants du lycée. Nous vous invitons aussi à vous en servir pour les épluchures de fruits que vous consommerez hors du restaurant.

Il nous reste enfin à travailler avec vous sur les déchets que vous produisez en ne consommant pas tous les mets que vous prenez au restaurant. Il faut absolument que dans un premier temps vous fassiez preuve d'un peu de raison. Essayez de ne prendre que ce que vous mangerez effectivement. Ensuite, sachez que nous relancerons une campagne de tri, avec votre aide, pour valoriser aussi ces déchets.

Gestion des déchets Lycée Stephen Liégeard

DATE 21 MAI 2014



Les composteurs

Le lycée devrait se voir doté de trois composteurs au mois de juin.

N° de page 2



Montre moi ta nature

Les éco-délégués ont organisé un concours de photo et de dessin cet hiver et nous ont proposé un court article sur la remise des prix

N° de page 2

Les composteurs

Par l'intendance

Le lycée réfléchit depuis plusieurs mois à l'installation de composteurs pour le restaurant scolaire.

Après avoir envisagé de faire l'acquisition de ceux-ci sur son budget personnel, il a été décidé de solliciter la communauté de communes. Celle-ci, dans le cadre d'un partenariat, va nous fournir trois composteurs de grande capacité. Avec l'aide d'un technicien de la communauté de communes, M. Gadret, et après avoir suivi une formation spécifique l'un des agents du lycée, M. Philippot, va pouvoir commencer une phase de test au mois de juin.

Pour rappel, il existe trois catégories de déchets compostables, comme le rappelle le tableau suivant.

Dans un premier temps, il s'agira d'essayer le compostage sur les déchets de première catégorie. C'est lorsque nous aurons la certitude que nous sommes parvenus à un équilibre que nous lancerons une phase de test avec les déchets de deuxième catégorie. C'est aussi à ce moment là que nous ferons appel à vous. En effet, pour parvenir à obtenir les déchets valorisables de cette catégorie, vous serez



amenés à réaliser le tri de vos déchets de plateaux. Dans l'intervalle, nous aurons travaillé sur une nouvelle table de tri.

Enfin, nous essaierons le compost avec les déchets des trois catégories. Mais cela ne se fera pas avant une année scolaire supplémentaire. Le compost réalisé servira ensuite à l'entretien des espaces verts.

DECHETS COMPOSTABLES

Cat.	Type de déchets	Actions éventuelles
1	Epluchures de fruits et légumes, fruits et légumes flétris	Découper en petits morceaux
2	Restes de repas sans viande ni poisson	Brassage régulier
3	Restes de repas avec viande, poisson et fromage	Brassage plus régulier

Montre-moi ta nature

par les éco-délégués



Sur le thème « laissez la nature vous inspirer », les éco-délégués ont organisé un concours de dessin et photo ouvert à tous les personnels de l'établissement.

Quinze productions ont été exposées pendant deux semaines au restaurant scolaire et vous avez été nombreux à voter pour élire les deux gagnantes.

Les lauréates du concours sont Sarah Michel pour la peinture et Heloise Cudel pour la photo. Elles se sont vues remettre un panier bio à l'issue d'une cérémonie présidée par Monsieur Lanternier, Proviseur, et Monsieur Brut, intendant. Les éco-délégués remercient toutes les personnes qui se sont investies dans ce projet

Les éco-délégués ont pleinement vocation à participer à l'élaboration de cette newsletter. Ils en deviendront les rédacteurs principaux avec le temps. Aussi si vous avez des velléités rédactionnelles, n'hésitez pas à rejoindre ce groupe et commencez par solliciter Mme Bernard, notre CPE.