Lutte contre le gaspillage alimentaire : sensibiliser les plus jeunes

L’alimentation, les circuits courts et la gestion des déchets sont de vrais enjeux environnementaux. Les biodéchets représentent un tiers des poubelles résiduelles des Français et une ressource non négligeable qui mérite d’être valorisée.

Pour prendre part à cette action, les écoles de la ville sont équipées depuis plusieurs années de composteurs et poulaillers comme support à l’éducation à l’environnement dès le plus jeune âge.



Valoriser les déchets alimentaires par le compost

Le principe est simple : on jette tous les déchets verts et alimentaires comme les épluchures de fruits et de légumes dans un grand bac. La décomposition biologique des matières organiques par des micro-organismes entraîne la

création d'un engrais naturel riche pour les végétaux des jardins.

Au-delà du traitement des déchets alimentaires, le composteur est un véritable outil pédagogique. Entretien et remplissage, pesée des déchets, réutilisation du compost dans les potagers pédagogiques... Les enfants sont sensibilisés de façon ludique au gaspillage alimentaire et au recyclage des déchets alimentaires, et comprennent ainsi le cycle de la matière.

Des poulaillers urbains

En matière de recyclage alimentaire, la ville combine et multiplie les solutions. Implantés à l’école Lamartine et Saint-Exupéry depuis 2013, puis à l’école Simone Veil en 2021 en collaboration avec l’association Écococotte, les poulaillers ont pour objectif premier le recyclage de 600kg de nourriture par an.

Encadrés par les enseignants et animateurs, les élèves ramassent les œufs quotidiennement, vont nourrir les poules avec les déchets organiques de la cantine, ou peuvent simplement les voir et les caresser. Une façon d’apprendre en s’amusant, autour du vivant.