

École Zero Waste

Votre guide pratique pour vous lancer facilement
dans une démarche Zéro déchet, Zéro gaspillage



smicval



ZEROWASTE
BORDEAUX

LE SMICVAL

Le Smicval* est le syndicat en charge de la **collecte et de la valorisation des déchets** sur le territoire du Libournais Haute-Gironde.

Le Smicval est un service public et assure sa mission d'intérêt général de prévention, de collecte et de traitement des déchets sur un territoire de **138 communes** et de près de 2 000 km², auprès de plus de **200 000 habitants**.

Trois types de déchets sont collectés en porte à porte, selon la commune sur laquelle l'usager habite : **les déchets recyclables** (poubelle jaune), **les déchets non recyclables** (poubelle marron), **les biodéchets** (poubelle verte, sur une partie du territoire seulement).

Une fois collectés par nos agents, voici ce que deviennent les différents types de déchets :

- **Déchets recyclables** : des agents du centre de tri de Saint-Denis-de-Pile vérifient que le tri a correctement été effectué, ils éliminent les erreurs et les déchets sont ensuite recyclés ou valorisés.
- **Déchets non-recyclables** : les déchets partent en enfouissement sur le site de Lapouyade, géré par Véolia.
- **Biodéchets** : ils sont transformés en compost par nos agents sur la plateforme de compostage de Saint-Denis-de-Pile.

Le Smicval met également à disposition de ses usagers des bornes d'apport volontaire de déchets (papier, verre...) sur tout le territoire. Ces déchets sont ensuite recyclés.

Pour les déchets volumineux, spécifiques ou dangereux tels que par exemple les végétaux, gravats, appareils électriques..., 12 pôles recyclage sont répartis sur tout le territoire. Ces déchets sont ensuite recyclés ou valorisés.



Circuits courts

Biodiversité

Lien social

DÉFINITION DE LA DÉMARCHE ZERO WASTE

La démarche ZERO WASTE

(= Zéro Déchet & Zéro Gaspillage)
En anglais, le mot « waste » a la particularité de vouloir dire « déchet » et « gaspillage ». Elle consiste notamment à :

- **Réduire** notre impact sur toutes les ressources (naturelles, humaines, économiques, etc.).
- **Adopter un mode de vie** et une philosophie qui prennent en compte l'impact de chaque action sur notre écosystème et les ressources qui lui sont associées.

Il s'agit d'une démarche globale qui englobe la réduction des déchets mais ne se limite pas uniquement à celle-ci.

« Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas ! » *

Le Zero Waste est une démarche visant notamment à réduire à la source la production de déchets. Il s'agit d'intervenir à trois niveaux : **produire sobrement, optimiser et allonger l'usage** (via l'économie du partage, le réemploi par exemple) et **en dernier lieu valoriser la matière** (grâce au compostage ou au recyclage).

Le Zero Waste une démarche positive d'amélioration constante. Il ne s'agit pas de tout révolutionner du jour au lendemain mais de mettre en place, action après action, un mode de fonctionnement plus vertueux.

Le Zero Waste est une démarche multi-acteurs et englobante. Dans un foyer, le mode de vie zéro déchet concerne tous les membres de la famille ainsi que les amis et autres visites, mais également le commerçant de quartier qui nous sert dans notre propre contenant. Lors d'un événement, la démarche concerne les organisateurs, les prestataires et partenaires et les participants. Sur un territoire, les élus de la collectivité, le syndicat de traitement, le prestataire de collecte, les habitants, les associations seront concernés. Et pour une société zéro déchet, ce sont toutes les parties prenantes qui doivent s'investir : politiques, industriels, entreprises et citoyens pour co-construire une démarche globale et positive. Nous pouvons tous décider de devenir une brique de construction d'une société zéro déchet, zéro gaspillage.

Consommation responsable

Sobriété

Santé

Bonheur

Alimentation

Environnement

* Zero Waste France, *Déchets les gros mots*, 1^{er} mars 2014, www.zerowasteFrance.org/publication/dico-dechets



⑤ Recycler

JE TRIE PLUS, ET MIEUX
afin que mes déchets
soient valorisés !



④ Retour à la terre

Je fais mon **COMPOST**
pour enrichir naturellement
mon jardin



③ Réemployer

JE RÉPARE, JE TRANSFORME
pour donner à nos objets
favoris une seconde vie



① Refuser

Je mets un **STOP PUB**
sur ma boîte aux lettres
pour réduire les papiers
imprimés



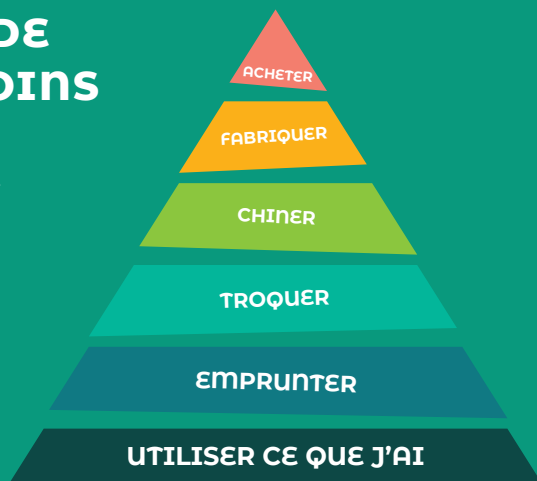
② Réduire

Je cuisine des **P'TITS PLATS**
pour éviter le gaspillage
alimentaire

J'adopte les 5R

PYRAMIDE DES BESOINS

Je repense ma façon
d'acheter et privilégie
l'emprunt, l'échange,
l'achat d'occasion,
et la fabrication
avant l'achat neuf !



SMICVAL ET ZERO WASTE : UNE DYNAMIQUE DE TERRITOIRE

IMPACT, UN PROJET DE TERRITOIRE POUR UN BASCULEMENT ZERO WASTE

Marche pour le climat, rapport alarmant du Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC) fin 2018, Sommet Unesco sur la biodiversité en avril 2019, catastrophes naturelles, mobilisation des jeunes pour alerter les politiques / les industriels / les élus locaux, disparition d'espèces naturelles, images chocs sur les conséquences du plastique pour nos océans et nos sols, etc. Notre actualité est aujourd'hui fortement marquée par **l'impact environnemental de notre modèle de société !**

Nos modes de gestion des déchets n'y échappent pas. À bout de souffle, **ils montrent leurs limites** pour répondre aux enjeux à venir dans ce contexte de prise de conscience citoyenne.

Parallèlement, l'État et l'Europe renforcent le cadre législatif. Des objectifs nécessaires, ambitieux sont définis pour accélérer la **transformation du mode de gestion des déchets** : détournement à la source des biodéchets pour les habitants, diminution de 50 % des tonnages à enfouir, augmentation progressive de la TGAP dès 2019 jusqu'à 2022, etc.

Par ailleurs, la quantité de déchets produits par an et par habitant au Smicval ne cesse d'augmenter (609 kg/an/hab. en 2018).

Face à ce contexte de mutation dans la gestion des déchets et des crises diverses pour notre société, constatant la nécessité impérieuse d'un changement nécessaire et annoncé, le Smicval a engagé, sous l'impulsion d'Alain Marois, une réflexion politique et prospective pour transformer ce contexte en choix.

Les élus du Smicval ont ainsi adopté à l'unanimité la **stratégie IMPACT 2020-2030**, véritable **bascule du territoire vers le Zero Waste** avec comme finalité principale : **la réduction des déchets à la source**. « **Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas** ». Autrement dit, notre priorité ne sera pas de chercher à faire de nos déchets des ressources, mais de ne pas transformer nos ressources en déchets.

« **Impact, notre planète, notre avenir, notre responsabilité** »

POURQUOI REPENSER LE FONCTIONNEMENT DE MON ÉCOLE EN MODE ZERO WASTE

LES ÉCOLES COMME MODE DE DIFFUSION DE MESSAGES À GRANDE ÉCHELLE

Les enseignements sur l'éducation à l'environnement ont bien changé en l'espace d'une vingtaine d'années. Tout juste évoquée il y a peu, l'éducation au « développement durable » fait maintenant partie intégrante des programmes scolaires.

Les écoles et les établissements scolaires sont même vivement invités à entrer en « **démarche globale de développement durable** » en combinant, autour d'un projet de développement durable, les enseignements, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire, ainsi que l'ouverture sur l'extérieur par le partenariat.

Via les écoles, l'Éducation nationale participe à sensibiliser tous les enfants à la transition écologique nécessaire et le personnel de ces écoles, créant un effet de masse dans ses **60 000 implantations**.

L'école est un lieu où s'apprend l'engagement en la matière qui se doit d'être exemplaire dans le domaine de la protection de l'environnement.



LA PRÉVENTION DES DÉCHETS, UN MESSAGE TRÈS CONCRET ET OUVRANT LA VOIE À D'AUTRES ASPECTS

L'Éducation nationale pose notamment deux points essentiels concernant les déchets :

- **Le tri des déchets** : un tri qui doit être systématique et inclure dans la mesure du possible l'installation de composteurs pouvant faire l'objet d'un projet pédagogique (potagers, etc.).
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires** : mobiliser l'ensemble des bonnes pratiques identifiées pour réduire le gaspillage alimentaire, notamment les dispositifs pédagogiques permettant de faire prendre conscience aux élèves des quantités gaspillées et les dispositifs de partage des denrées non entamées et non consommées par les élèves (yaourts, etc.).

La promotion de la réduction des déchets et, par là-même, la consommation responsable peut être la porte d'entrée de nombreux sujets : **l'alimentation durable, l'élimination du plastique, les perturbateurs endocriniens, la préservation de la biodiversité, la préservation des ressources, les droits de l'Homme et de l'Enfant...**

EN AMONT

JE LANCE LA TRANSFORMATION DE MON ÉCOLE VERS UNE ÉCOLE ZÉRO DÉCHET

JE RÉALISE UN DIAGNOSTIC PRÉALABLE DE LA SITUATION ACTUELLE

Pour se lancer dans la démarche Zero Waste à l'échelle de l'école, il va d'abord falloir réaliser un diagnostic de la situation de départ. Plus il sera précis, plus il permettra de mesurer l'avancée des efforts réalisés par toutes les parties prenantes. **Je répertorie donc tous les lieux où sont produits les déchets et je les catégorise.** Salle de classe, salle des professeurs, bureaux administratifs, restaurant scolaire... tout y passe ! Et dans chaque lieu, j'identifie les types de déchets : biodéchets, papier, carton, plastique, verre, ordures ménagères...

Je quantifie également la quantité de déchets produite par lieu et pour chaque type de déchet. Pour le faire, je réalise des pesées sur une durée d'une semaine. Je note tout ça dans un beau tableau, cela me servira de comparatif pour la suite ! En route, plus rien ne pourra m'arrêter !

JE DÉFINIS DES OBJECTIFS CLAIRS

Certains déchets peuvent être identifiés et éliminés plus facilement que d'autres. C'est le cas par exemple des dosettes à café, des feutres à tableau blanc ou encore du papier. Je me fixe un objectif élevé (pourquoi pas « 0 déchet » ?) pour ceux pour lesquels la solution est facile à mettre en place.

En revanche, concernant les déchets pour lesquels il sera compliqué d'avoir une solution facile, je vise une diminution en me fixant un pourcentage à atteindre. Ce sera le cas, par exemple, du gaspillage alimentaire ou des impressions.

JE COMMUNIQUE ET IMPLIQUE LES ACTEURS DANS LA DÉMARCHE

Il s'agit d'un **projet global et commun** qui doit impliquer chaque acteur. En fédérant à la fois mes collègues, professeurs, personnel administratif, équipe en cuisine, les élèves et leurs parents, je facilite l'adoption des bons gestes et associe une **image positive à l'effort de chacun**. L'objectif est commun, on est tous solidaires pour y parvenir et chacun connaît le rôle qu'il/elle a à jouer.



JE M'ÉQUIPE

J'ACQUIERS LE MATÉRIEL QUI ME PERMETTRA D'OPÉRER LA TRANSFORMATION

CONSTAT

Aucune donnée nationale n'existe sur la production de déchets moyenne d'une école. En revanche, il est facile de faire le constat des poubelles qui se remplissent de papier, de stylos, de mouchoirs... et de biodéchets.

La plus grosse production de déchets sera en principe émise par le restaurant scolaire, puisque le poids des biodéchets de préparation en amont et du gaspillage alimentaire en aval est souvent important.

SOLUTION

En pensant dès le début aux sources de pollution potentielles, on anticipe les leviers d'actions et on peut proposer des solutions en se basant sur la démarche des 5R.

MISE EN ŒUVRE

✓ J'IMPLIQUE TOUT LE MONDE

J'implique l'équipe pédagogique qui doit être unie dans l'effort. Qui aura la classe la plus « zéro déchet » ?! (Il est bien évidemment interdit d'aller mettre nos déchets dans la poubelle de la classe d'à côté !).

J'implique l'équipe administrative, qui va pouvoir être d'un grand soutien pour faciliter les actions.

J'implique l'équipe cuisine qui va avoir un rôle important à jouer dans la réduction des déchets de l'école via la lutte contre le gaspillage alimentaire.

J'implique l'équipe de ménage et les techniciens qui auront notamment un rôle de suivi de la réduction des déchets, par leurs mesures, leurs observations et leurs conseils.

J'implique les parents en communiquant régulièrement avec eux sur la démarche.

Je peux aussi proposer l'organisation de pique-nique ZD comme une sortie scolaire (ce qui impliquera d'aller faire les courses ZD, de préparer le pique-nique ensemble et de le déguster : rendez-vous chez le boucher/fromager du coin chez qui vous récupérerez le jambon et/ou fromage et beurre, le boulanger, le primeur pour des fruits et hop en cuisine !) avec un petit reportage photo à la clef.

J'implique les élèves en les sensibilisant régulièrement, en organisant des ateliers et en laissant libre cours à leurs propositions et créativité.



✓ **J'ÉVITE EN AMONT
LES DÉCHETS GÉNÉRÉS PAR
LES FOURNITURES SCOLAIRES**

Je rédige une liste minimaliste de fournitures et j'incite à la sobriété. Par exemple, je rédige une liste alternative de fourniture ZD que je joins à la liste classique. Non, le stylo à paillettes qui sent le chewing-gum n'est pas essentiel. En plus, il y a des chances pour qu'il ne soit pas terrible* pour la santé de votre enfant.

Je choisis le même type de fournitures que mes collègues, que l'on sélectionne les plus durables possible, ensemble. En métal ou en bois, classeurs avec coins renforcés. On facilite ainsi la réutilisation des fournitures d'une année sur l'autre et dans une fratrie.

Je supprime les ardoises blanches en plastique et les feutres d'origine pétrochimique, et les remplace par des ardoises en bois et des craies végétales qui ne font pas de poussière, j'utilise un tawashi pour nettoyer l'ardoise.

Je demande aux parents de réutiliser les anciennes fournitures. J'incite les enfants et les parents à faire l'inventaire

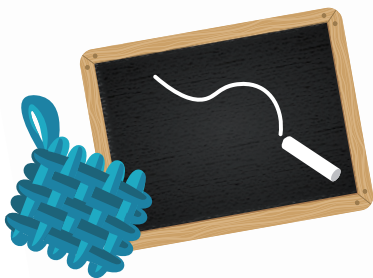
des fournitures de l'an passé et à réutiliser tout ce qui peut l'être. Les fournitures peuvent aussi être réutilisées au sein d'une fratrie. Il n'est pas nécessaire de renouveler toutes les fournitures parce que c'est la rentrée !

Je préfère les crayons de couleurs aux feutres. Et si le crayon est labellisé bois issu de forêts gérées écologiquement et avec des pigments naturels, la taille peut même être déposée dans le composteur de l'école.

Je passe aux surligneurs et marqueurs bois. Par exemple Woody de Stabilo ou O'Color, pour les marqueurs ou encore le surligneur bois de chez Staedtler ou encore Faber Castell.

Je choisis des colles non toxiques ou je la fabrique (farine + eau, un jeu d'enfant !)

Je mise tout sur les recharges (stylo).



* <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/infographie-fournitures-scolaires-comment-equiper-ses-enfants-sans-risque.pdf>



✓ EN AMONT, J'ÉVITE LES DÉCHETS GÉNÉRÉS DANS LES LIEUX DE VIE



Dans les toilettes, je remplace le papier jetable par un sèche-main en tissu, une serviette éponge ou encore un sèche-mains pour limiter/supprimer la consommation de papier.

Je bannis la cafetière à dosette dans la salle des profs et je la remplace par une cafetière à piston ou un percolateur.

Je remplace les sachets de sucre par un bocal avec du sucre en vrac.

✓ JE LIMITE LES IMPRESSIONS

Je n'imprime que lorsque c'est vraiment nécessaire : les exercices faits en classe peuvent être projetés plutôt qu'imprimés, je m'appuie sur les manuels scolaires pour donner des exercices.

Je suis vigilant lorsque j'imprime, je relis à l'affût de fautes d'orthographe et je vérifie la mise en page. Je vise le zéro « oh mince » au moment des impressions.

Je paramètre par défaut mon imprimante en recto/verso ou j'utilise des feuilles de brouillon quand c'est possible.

Je mets à disposition un bac de feuilles de brouillon dans chaque classe (feuilles blanches, feuilles à carreaux, chutes de feuille...) pour un usage scolaire ou personnel.



✓ POUBELLES DE TRI

Je mets en place des poubelles de tri systématiquement dans chaque pièce de l'école. Les déchets « spécifiques » peuvent être nombreux dans les écoles, c'est le cas des matériaux d'écriture* qui peuvent aussi bénéficier d'un tri spécifique.

Je mets en place une signalétique de tri claire. Tous les flux de déchets doivent être identifiés, avec des photos, des icônes facilement compréhensibles.

J'équipe le restaurant scolaire d'une table de tri, les biodéchets ont aussi le droit à de la considération !

✓ J'IDENTIFIE LA DESTINATION DE CHAQUE POUBELLE

Je réduis les déchets enfouis (poubelle marron) et non, les déchets ménagers ne disparaissent pas !

Je trie les déchets recyclables : plus le tri est fait correctement, plus le recyclage est bien fait.

Je valorise les biodéchets : ce qui vient de la terre retourne à la terre.

✓ JE MONTRE L'EXEMPLE

J'utilise des objets durables et réutilisables, comme une gourde en inox, une tasse, des crayons pour tableau blanc (que l'on taille comme un crayon de couleur classique)...



* L'entreprise Terracycle propose de recycler tous les instruments d'écriture (à l'exception des crayons de papier et des craies) : stylos à bille, feutres, porte-mines, effaceurs, marqueurs, surligneurs, correcteurs en tube ou en souris, peu importe leur marque ou leur matière.



JE PASSE À L'ACTION



CONSTAT

Une fois que les déchets qui pourraient être générés sont évités à la source, ou a minima bien triés, il faut créer une émulation autour du projet d'école zéro déchet, zéro gaspi, via des projets et des actions concrètes.



SOLUTION

✓ JE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES EMBALLAGES SUPERFLUX DANS LE RESTAURANT SCOLAIRE

Le gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire est souvent important : **115 g/repas/convive** (de la maternelle au lycée), **100 g en cuisine autogérée** (20 g de restes préparés mais non servis, 80 g de restes d'assiettes), **126 g en cuisine concédée** (66 g de restes préparés mais non servis, 60 g de restes alimentaires). La bonne nouvelle, c'est qu'avec des actions plus ou moins simples, je peux le limiter.

Je travaille en partenariat avec mes fournisseurs.

Ceci est valable pour les cantines en régie. Les communes qui font le choix d'acheter les repas en externe n'ont pas la main sur cette dernière étape. Une cantine en régie permet de choisir les produits qui sont proposés aux enfants, d'acheter local et de limiter les emballages.

J'élimine ou réduis mes emballages au maximum en choisissant bien mes produits auprès de mon fournisseur et en lui expliquant ma démarche.

J'établis un cahier des charges en adéquation avec ma démarche.

Je réduis les pertes en cuisine et au service : j'anticipe les quantités en demandant à être informé le plus tôt possible des absents du jour*.

Je choisis mes denrées pour qu'elles ne soient pas source de déchets. Je favorise le fait maison, le local (moins de trajet, moins de risques de pertes, plus de goût !), la saisonnalité des produits (stop au quartier de tomate de déco en hiver !) et les circuits courts. Je fais dans la qualité avec un maximum de bio !

J'adapte mes menus aux élèves (qui mieux que l'équipe en cuisine connaît leurs goûts ?), et propose des produits simples (j'évite les saveurs trop originales, les sauces...).

Je limite la rupture de la chaîne du froid, en sortant la nourriture au fur et à mesure et en prévoyant des plus petits contenants en fin de service pour être au plus juste de la nourriture à servir.



* Meal Cantine propose une aide à la gestion de l'estimation du nombre de repas à préparer via l'inscription régulière des enfants par leur parent.

Je propose des portions de taille différente : une faim de loup ou un appétit d'oiseau ? Les deux portions peuvent être présentées servies sous cloche pour que les enfants se rendent bien compte de la portion qui sera servie. Je m'équipe d'une petite et d'une grande louche pour faciliter le service.

Je propose du rab aux ventres sur pattes.

Je propose aux élèves de mettre en place une table de troc, un fromage contre un yaourt !

Je prévois de réacommoder les restes non présentés le jour d'après (salade de fruits, curry de légumes, tartes...).

Je contacte les associations d'aide alimentaire pour voir si elles pourraient être intéressées par des denrées qui n'auraient pas été présentées ponctuellement.

Je réduis le gaspillage à la desserte, en sensibilisant les convives avec une table de tri, la pesée des déchets, l'affichage de résultats et une action spécifique sur le pain avec un gachimètre de pain (tranché et limité à une tranche au premier passage).

Je propose les assaisonnements en vrac plutôt qu'en sachet individuel.

Je me fais accompagner dans le cadre de la démarche « Mon restau responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, ou me rapproche du Smicval pour savoir comment mettre en place une opération anti gaspi.

✔ J'IMPLIQUE LES ÉLÈVES

J'organise l'élection d'écodélégués ou je désigne une classe pilote. Qui de mieux placé pour parler aux enfants que des enfants ?

Je compte sur une équipe d'élèves pour participer à la pesée du gaspillage alimentaire et des déchets ménagers à la fin du service du restaurant scolaire.

Je m'équipe d'un lombricomposteur ou d'un composteur, il ne laissera personne indifférent, ni les aventuriers qui tiendront à sortir les vers de terre à la main du compost, ni ceux qui vous demanderont à changer de place pour être le plus éloigné possible de cette réserve de biodiversité. Je mets en place un planning pour encourager les élèves à « nourrir » ce lombricomposteur des biodéchets qu'ils ramèneront de chez eux.



✔ **J'INITIE UNE DÉMARCHÉ
COLLECTIVE
AVEC BIENVEILLANCE
ENTRE PROFESSEURS**

Je laisse libre cours à leur créativité pour qu'ils fassent des affiches pour sensibiliser leurs camarades.

J'aborde régulièrement le sujet du **Zero Waste** par un biais ou par un autre, avec des mathématiques, de la biologie, des travaux pratiques...

Je fais intervenir des experts sur le sujet (agents du Smicval, associations...).

J'organise des visites pédagogiques de centres de tri, de plateformes de compostage, de sites d'enfouissement, de station d'épuration, de châteaux d'eau, etc.

J'organise des challenges pour motiver les élèves. Ils peuvent être interclasses (la poubelle la plus légère du mois) ou ils peuvent être des défis contre eux-mêmes (Challenge zéro gaspillage de pain, ou pour battre le précédent record sur un plat identique).

✔ **J'IMPLIQUE MES COLLÈGUES**

J'initie des repas partagés avec mes collègues. Par groupe de 5, chacun cuisine un bon petit plat fait maison un seul jour de la semaine. De quoi éviter bon nombre d'emballages.

Je propose des ateliers zéro déchet, zéro gaspi sur les pauses déjeuner.

Pour amorcer un changement durable et complet chez mes collègues, je leur propose d'animer de courts ateliers pendant la pause déj. : fabrication de bee's wrap, tawashi, parler des alternatives aux objets du quotidien, etc.

✔ **JE CRÉE UNE ÉMULATION
ENTRE LES PERSONNES
DE DIFFÉRENTS SERVICES**

Je fais des ponts entre les disciplines et spécialités de chacun. L'équipe cuisine pourra être en contact avec d'autres professeurs pour gérer le compost, voire le jardin pédagogique par exemple. J'organise des petits challenges « -10 % » de déchets entre les services.



TERRITOIRE SMICVAL : ILS L'ONT FAIT !

Vous trouverez-ci après des exemples d'actions menées par des écoles du territoire du Smicval.

MATERNELLES

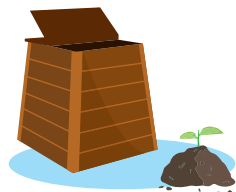
→ **École de Vayres** : 100 enfants.

- Mise en place d'un composteur et un potager, année 2019-2020.



→ **École de Moulin Neuf** : 130 enfants.

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Sensibilisation à l'alimentation sans pesticide, aux produits de saison et alimentation en circuits courts
- Sensibilisation au tri et aux gestes de prévention
- Diagnostic pesée sur le temps du déjeuner
- Installation d'un gâchimètre pour le pain avec indicateur de suivi par les enfants
- Mise en place de composteurs
- Remplacement des serviettes en papiers par des serviettes lavables.



PRIMAIRES

→ École de Néac : 30 enfants.

- Mise en place du tri dans les classes ainsi qu'un poulailler, année 2019-2020.

→ École de la Roche Chalais : 120 enfants.

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Sensibilisation à l'alimentation sans pesticide, aux produits de saison et alimentation en circuits courts
- Sensibilisation au tri et aux gestes de prévention & visite du pôle environnement
- Sensibilisation à la découverte du goût à travers des ateliers culinaires
- Diagnostic pesée sur le temps de 2 déjeuners, sur 2 périodes différentes
- Installation d'un gachimètre pour le pain avec indicateur de suivi par les enfants
- Mise en place de composteurs
- Goûter Zéro déchet
- Jardinage, plantation de plantes aromatiques et paillage, dans les jardins partagés de la commune

- Label terre saine, label Ecocert (2 carottes), mon resto responsable. 50 enfants

- Sensibilisation au zéro déchet gaspillage, année 2019-2020

→ École de Vérac : 90 enfants.

- Mise en place d'un composteur et le tri dans les classes, année 2019-2020.

→ École de Pugnordmand, 60 enfants.

- Sensibilisation à l'alimentation sans pesticide, aux produits de saison et alimentation en circuits courts
- Sensibilisation sur les plastiques dans la nature, le temps de dégradation dans le milieu naturel
- Diagnostic pesée sur le temps d'un déjeuner : (-d'1 kg de reste d'assiettes : biodéchets)
- Jardinage, plantation de plantes aromatiques et paillage, dans des carrés potagers dans la cour de l'école
- Remplacement des serviettes en papier par des serviettes lavables, année 2019-2020.

COLLÈGES/LYCÉES

→ Collège Marguerite Duras Libourne : 25 enfants

- Mise en place d'éco-délégués, année 2019-2020.

→ Collège de Saint-Ciers sur Gironde : 12 enfants.

- Mise en place d'éco-délégués
- Action contre le gaspillage alimentaire
- Mise en place des bacs pour la récupération de feuilles de brouillons à réutiliser
- Mise en place d'un hôtel à insectes pour favoriser la biodiversité, année 2019-2020



N'hésitez pas à vous rapprocher d'elles !

JE FAIS LE BILAN ET JE VAIS PLUS LOIN

J'INITIE UNE DÉMARCHE COLLECTIVE AVEC BIENVEILLANCE ENTRE PROFESSEURS

À la fin de l'année ou avec une périodicité plus courte pour créer plus d'émulation, **je fais le bilan de toutes les actions menées et mesurées tout au long de l'année par des pesées des déchets produits.**

Je mets en avant les succès et les points à améliorer pour l'an prochain. Je communique ce bilan à tous mes collègues et surtout aux enfants et aux parents pour les tenir prêts pour les nouveaux défis qui les attendent !

J'ORGANISE UNE KERMESSÉ ZÉRO DÉCHET

Pour aller plus loin, **j'organise une kermesse zéro déchet** où gobelets et vaisselle jetable, jouets en plastique suremballés de la pêche à la ligne et autres sucreries industrielles n'auront pas leur place. Je communique l'objectif de la kermesse à tous les parents pour éviter qu'ils ne ramènent eux-mêmes des déchets.

Je n'oublie pas de peser les poubelles à la fin pour pouvoir me rendre compte du chemin parcouru entre chaque événement de ce type.



PÂTE À MODELER AVEC CUISSON

MATÉRIEL

- ✓ 2 tasses de farine
- ✓ 2 tasses d'eau
- ✓ ½ tasse de fécule de maïs
- ✓ 2 cuillères à soupe d'alun de potassium
(vous le trouverez en poudre en pharmacie)
- ✓ ½ tasse de sel
- ✓ 2 bonnes cuillères à soupe d'huile
- ✓ Colorants alimentaires



PRÉPARATION

- 1 Tout mettre dans une casserole et chauffer en remuant jusqu'à ce que cela forme une pâte uniforme compacte et lisse (un peu comme de la pâte à choux avant de mettre les œufs), laisser refroidir, faire des boules et mélanger avec les colorants.
- 2 Les enfants adorent réaliser leurs propres couleurs, texture et odeur beaucoup plus agréable que la vraie. Elle ne colle pas, donc très facile à nettoyer après séance de modelage (même quand bébé marche dessus !), et digeste si le gâteau rose et vert donne envie. Question conservation, se conserve facilement plusieurs semaines dans une boîte dans un endroit sec.

BEE-WRAP

INGRÉDIENTS

- ✓ Du tissu en coton récupéré
- ✓ De la cire d'abeille ou végétale
- ✓ 1 feuille de cuisson
(si possible récupérée)
- ✓ 1 ciseau cranteur (facultatif)
- ✓ 1 fer à repasser



PRÉPARATION

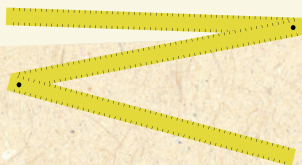
- 1 Laver et repasser votre tissu si besoin.
- 2 Découper à la dimension de vos pots.
- 3 Cranter les contours (facultatif mais le tissu tiendra mieux et c'est plus joli).
- 4 Placer le tissu sur la moitié de la feuille de cuisson.
- 5 Ajouter votre cire.
- 6 Placer la moitié de la feuille de cuisson par-dessus.
- 7 Passer le fer à repasser bien chaud jusqu'à ce que la cire ait complètement fondu.
- 8 Enlever la feuille de cuisson.
- 9 Laisser suspendre votre Bee wrap le temps de séchage.

Et voilà, votre Bee wrap est prêt !

TAWASHI

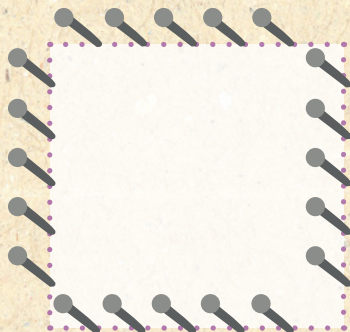
MATÉRIEL

- ✓ Une planche en bois
- ✓ 20 clous
- ✓ Des ciseaux
- ✓ Un marteau
- ✓ Un feutre
- ✓ Une paire de vieux collants opaques
- ✓ Un mètre
- ✓ Une feuille de papier de 14 cm de côté ou une équerre pour les angles



FABRICATION

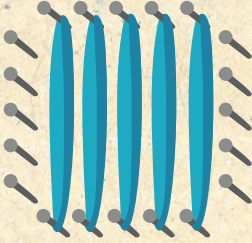
- 1 Dessinez un carré de 14 cm de côté. Pour les angles droits se servir de la feuille de papier ou d'une équerre.



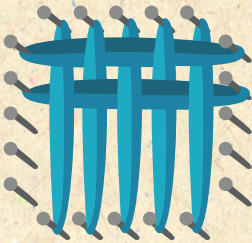
- 2 Placez 1 point à 3 cm du premier angle, puis 4 autres points tous les 2 cm.

Plantez un clou à chaque point.

Découpez vos collants au niveau des jambes en 10 anneaux de 8 cm de large.



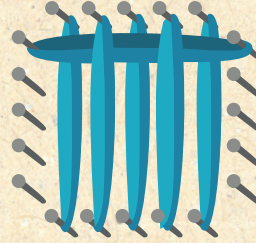
- 4 Tissez le premier anneau comme sur le dessin : passez au-dessus, en dessous, au-dessus, en dessous puis au-dessus et enfilez sur le clou.



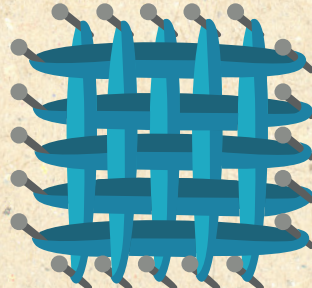
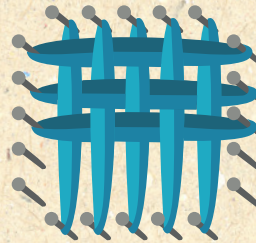
- 6 Une fois que vous avez terminé de tisser, rabattez les mailles en décrochant un anneau de son clou et en le passant dans l'anneau suivant et ainsi de suite jusqu'à la fin.

Le dernier anneau rabattu pourra vous servir d'accroche.

- 3 Enfilez les anneaux de collants comme sur le dessin.



- 5 Faites la même chose en tissant à l'inverse : en dessous, au-dessus, en dessous, au-dessus puis en dessous. Continuez avec le reste des anneaux en inversant le tissage à chaque fois.



COLLE À PAPIER

INGRÉDIENTS

- ✓ 6 verres d'eau
- ✓ ½ verre de farine



FABRICATION

- 1 Dans un bol/saladier, mélangez 1 verre d'eau froide et ½ verre de farine
- 2 Dans une casserole, versez 5 verres d'eau et mettez à chauffer
- 3 Quand l'eau frémit, versez le mélange de farine et d'eau froide dans la casserole en remuant
- 4 Sans cesser de remuer, laissez le mélange cuire 2 à 3 min jusqu'à obtenir une texture gluante
- 5 La colle à base de farine est maintenant terminée. Laissez-la refroidir puis mettez-la dans un récipient bien fermé
- 6 Elle se conserve plusieurs jours au frigo dans un récipient bien fermé

SAVONS MAINS LIQUIDE

INGRÉDIENTS

- ✓ 10 g de paillettes de savon de Marseille olive (vert)
- ✓ 500 ml d'eau chaude
- ✓ 2 cuillères à soupe de glycérine végétale
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'amande douce ou de jojoba
- ✓ 3 gouttes d'huile essentielle de lavande vraie
(Attention, pas pour femmes enceintes / allaitantes et enfants de moins de 3 ans)



FABRICATION

- 1 Délayez les paillettes de savon dans l'eau. Au besoin, faites chauffer dans une casserole.
- 2 Ajoutez l'huile, la glycérine et l'huile essentielle.
- 3 Laisser refroidir.

Et voilà 5 minutes, chrono en main !

LE SMICVAL ET MOI



- ✓ Je me rapproche du Smicval pour obtenir des **cartons de prétri de recyclables** pour équiper les classes et bureaux de l'école.
- ✓ Je me rapproche du Smicval pour obtenir par mail des **affiches de signalétique de tri**.
- ✓ Je me rapproche du Smicval pour obtenir un **composteur suite à la sensibilisation de mes équipes**.
- ✓ J'organise une **visite du Smicval** et son centre de tri avec ma classe (primaires à partir du cycle 2, collèges, lycées uniquement). Contact : animation@smicval.fr
- ✓ J'organise une **visite du centre d'enfouissement de Lapouyade**. Je contacte Jean-Luc Castaing, Directeur Unité Opérationnelle au **05 57 56 09 10**, jean-luc.castaing@veolia.com
- ✓ Pour toute **information** (*outils, opération anti-gaspi alimentaire, projets, etc.*) ou demande d'accompagnement, je me rapproche des animateurs de la Fabrique Zero Waste du Smicval : **animation@smicval.fr**



PAPIERS ET EMBALLAGES RECYCLABLES

Tous les papiers



Cartons et briques alimentaires



Emballages métalliques



Bouteilles et flacons en plastique



PLASTIQUES

Seuls les bouteilles et flacons se trient.



Utilisez une gourde en verre ou en inox et buvez l'eau du robinet

Centre de tri



NON RECYCLABLE



Emportez un sac réutilisable dès que vous sortez

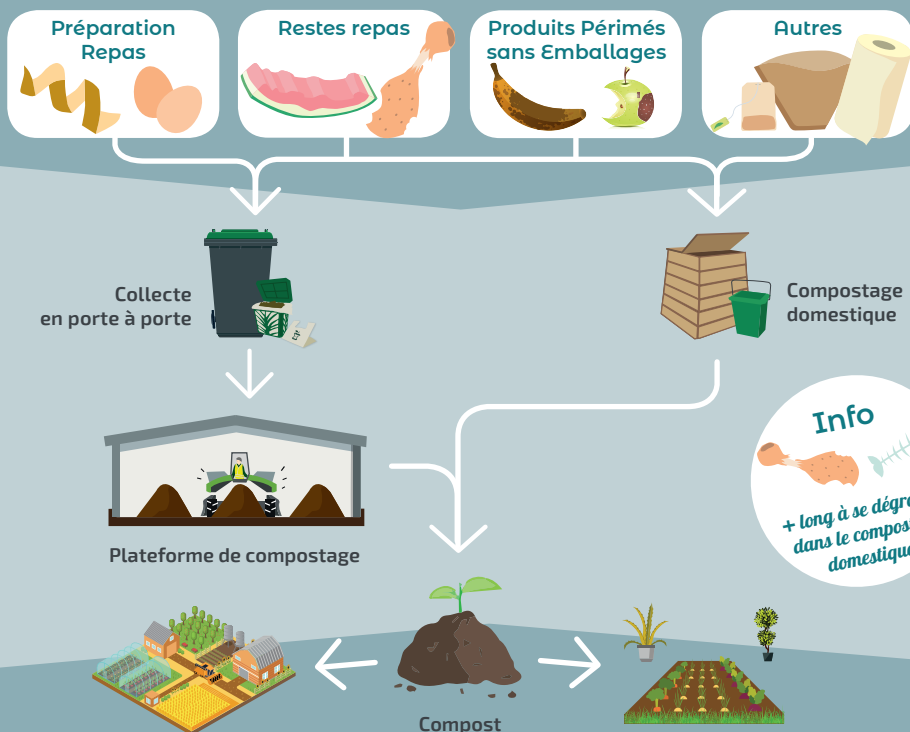
En sac fermé!



+ de tri - de déchets enfouis



RESTES ALIMENTAIRES



VERRE



TEXTILE



10 ACTIONS SIMPLES À METTRE EN PLACE

À vous de jouer ! Si c'est fait, c'est coché !

1



J'équipe mon école
de poubelles de tri
dans chaque pièce.



2



Je mets en place
et entretiens un
composteur dans
l'établissement



3



J'utilise des alternatives
durables et rechargeables
pour l'achat des fournitures.



4



Je mets en place
des actions
contre le gaspillage
alimentaire



5



Je réduis le nombre
d'impressions/photocopies,
imprime en recto/verso
et réutilise le papier
imprimé en brouillon
dès que possible



6



Je rédige une liste de
fournitures minimaliste
et j'incite à la sobriété



7



J'organise l'élection
d'écodélégués
et les accompagne
dans la mise
en place d'actions



8



J'équipe le
restaurant scolaire
d'une table de tri



9



Je propose des ateliers
zéro déchet à mes
élèves ou pendant
les pauses déjeuner
à mes collègues

ATELIER
ZÉRO DÉCHET

10



J'organise une
fête de l'école
Zéro Déchet, Zéro
Gaspillage



Plus d'infos sur www.smicval.fr

