

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article270>



[Eco-Club] Un petit tour à la demi-pension : que reste-t-il dans nos assiettes ?

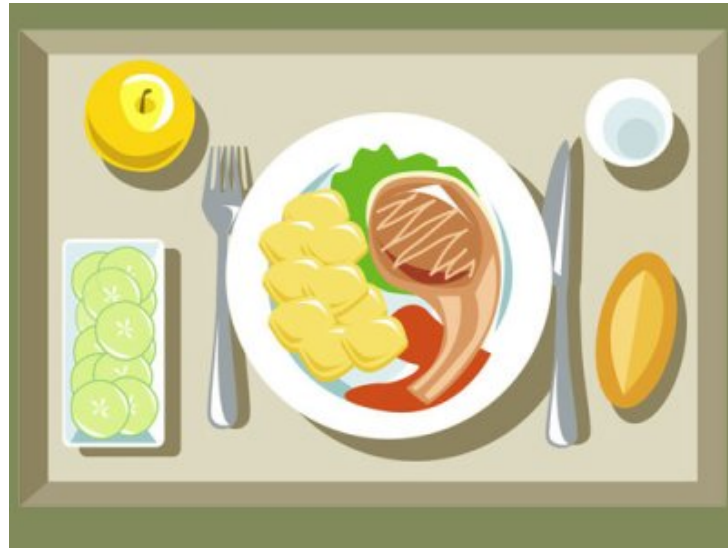
- Les clubs et l'AS - Eco-Club, éco-délégués - Eco-école : 2010-2011 -

Date de mise en ligne : mardi 8 février 2011

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

En ce mardi 08 février, jour d'Eco-Club, une petite expérience a été menée à la demi-pension avec les élèves du Club.

En fin de repas, ils se sont réunis pour examiner le contenu final de leur assiette et analyser les potentiels déchets. Au menu du jour, entrée au choix (en barquette plastique), frites + viande, fromage/yaourt et fruit. (Peut-être aurions-nous dû choisir un jour où il y avait des petits pois-carottes ou des épinards car là, bizarrement, les assiettes étaient bien vides, mis à part quelques morceaux de viande !...)



A l'aide d'une balance très précise, les différents déchets ont été pesés, en différenciant les débris destinés à la poubelle normale (pots de yaourt, restes de viande, serviettes usagées) et ceux bio-dégradables (épluchures de fruits).

Par de savants calculs (qui n'ont pas une seconde mis en difficulté nos « Eco-clubeurs »), en extrapolant les résultats par rapport au nombre d'élèves demi-pensionnaires (400 en moyenne) et au nombre de jours ouvrés de la cantine (139), les chiffres sont édifiants !

Près de **4 tonnes de déchets** découleraient des assiettes de nos élèves chaque année ! Et parmi tous ces débris, plus de la moitié représentent des épluchures de fruits (2,5 tonnes) potentiellement compostables !



Aujourd'hui, les 155 g d'épluchures récoltées ont été déposées dans le compost particulier destiné aux logements de

fonction... mais à quand un compost au niveau du Collège capable d'absorber tous nos déchets verts et même alimentaires ???

Plusieurs Conseils généraux ont déjà investi dans différents établissements en France (Collège Saint-Exupéry à Mâcon, [Collège Emile Cizain à Montluel](#)).

Cela permettrait en effet de responsabiliser nos élèves, en leur apprenant à trier, et aussi d'éviter que des tonnes de déchets valorisables (différents restes alimentaires inclus) soient incinérés comme des déchets « basiques », dégageant du CO2 polluant.