



Collège
Padule

Opération France Info

#maplanète2050



Janvier 2015 - Décembre 2015 => mise en exergue des initiatives concrètes pour un développement durable

- **Anne-Laure Barral**, journaliste spécialiste du Climat et développement durable sur France Info.
- **Yann Artus Bertrand**, journaliste, photographe, reporter, personnalité engagé en faveur de l'environnement.
- **Catherine Chabaud**, première femme à terminer un tour du monde à la voile, en solitaire, est journaliste passionnée par la voile et investie sur tout ce qui touche à l'environnement et au développement durable.
- **Pascal Delannoy**, journaliste chaque jour sur France Info avec son rdv « Sur la carte du monde ».
- **Gérald Feldzer**, ancien pilote et commandant de bord, spécialiste de la question des transports et d'environnement sur France Info.
- **Roland Jourdain**, navigateur qui compte à son actif de nombreuses victoires, notamment la Route du Rhum 2006 et en 2010 en monocoque.
- **Alix Mazounie**, membre et conseillère de Réseau Action Climat (RAC).
- **Valérie Masson-Delmotte** est paléoclimatologue. Elle est ingénieur au Commissariat à l'énergie atomique (CEA), au sein du Laboratoire des sciences du climat et de l'environnement. Elle fait partie du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC).
- **Pierre Radanne**, expert des questions énergétiques et écologiques, spécialiste des politiques énergétiques de lutte face au changement climatique.

Associer la jeunesse à travers
l'**opération #maplanète2050**:

- une classe de collège par
académie

- un thème au choix:

- . l'eau
- . l'alimentation
- . les transports
- . la maison/l'habitat
- . l'énergie

- deux productions (travail
interdisciplinaire):

- . une proposition rédigée de
solution(s) concrète(s)
- . une illustration au choix



Le 03 novembre: tous à PARIS !

- 1000 élèves réunis dans l'Auditorium de Radio France.
- Débats.
- Remise du livre blanc de la jeunesse (compilation des travaux d'élèves) aux organisateurs de la COP21.
- Illustrations présentées dans le hall de Radio France.





Le projet de la 6ème CLEDD

Du concret pour des élèves de 6ème (impact des actions mesurable)

Thème choisi: l'alimentation

Titre:

Notre engagement pour une alimentation durable

Notre ruche !

- Atelier Happy'culture depuis la rentrée 2014.
- Ruche installée en septembre 2015.





1)- Des ruches pour maintenir la biodiversité et assurer la production de nourriture

Le texte proposé après étude de documents scientifiques:

Les abeilles domestiques prélèvent du pollen et du nectar sur les fleurs. Dans la ruche, le nectar est transformé en miel dont elles se nourrissent, le pollen étant leur autre source de nourriture. En allant de fleur en fleur, elles y déposent involontairement du pollen assurant la reproduction de nombreux végétaux. Elles maintiennent ainsi la biodiversité et contribuent à la production agricole: les fleurs qui ont reçu du pollen se transforment en fruits et légumes indispensables à notre alimentation équilibrée. Elles participent également à la reproduction des plantes de fourrage, utilisées pour les animaux d'élevage dont nous nous nourrissons. Plus de 80% des cultures en Europe sont concernées. Notre alimentation est donc largement dépendante des abeilles ! Malheureusement, depuis quelques années, la population d'abeilles diminue de manière inquiétante. Les causes sont multiples: pesticides, parasites, prédateurs divers...

Notre proposition: installer une ruche dans chaque établissement scolaire

Un établissement scolaire est rarement proche de cultures. Mais la ruche sera tout de même bien utile. En effet:

- Pour trouver une source de nourriture importante, les abeilles peuvent parcourir jusqu'à 3 kilomètres.
- Lorsque la ruche est surpeuplée, il se produit un essaimage: la reine part avec une partie des ouvrières, laissant la ruche à une jeune reine. L'essaim s'installera plus loin. Ainsi, nous participons à la survie et à l'expansion de cette espèce. D'autant de chances de maintenir la biodiversité et de contribuer à la production agricole.



Passons à table !



La cantine du collège
Padule



2)- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

Le texte proposé après étude de documents scientifiques:

Après avoir produit de bons fruits et légumes, passons à table ! Lors des repas, nous constatons malheureusement que les poubelles de la cantine sont pleines: une partie du repas reste souvent dans les assiettes, notamment des légumes, et les surplus cuisinés liés aux absences finissent également dans les poubelles...Non seulement il est important de manger équilibré pour se maintenir en bonne santé, mais ce gaspillage permanent de nourriture a un impact fort sur notre environnement et le climat. Avant d'arriver sur notre table, la nourriture suit un long parcours: production, transport, transformation et emballage dans des usines, commercialisation. Toutes ces opérations nécessitent beaucoup d'énergie: carburants divers, électricité. La consommation de carburant libère dans l'atmosphère des quantités importantes de gaz qui augmentent l'effet de serre naturel et provoquent un inquiétant réchauffement du climat. Si l'utilisation de l'électricité ne libère pas directement de gaz à effet de serre, sa production dans les centrales électriques en libère encore beaucoup trop. Gaspiller, c'est inciter à produire inutilement encore plus de nourriture et donc à produire encore plus de gaz à effet de serre !

Nos propositions:

- ***Sensibiliser tous les élèves à la nécessité de manger équilibré.***
- ***Adapter les quantités servies à chaque élève.***
- ***Laisser plus de temps pour le repas.***
- ***Réaliser et installer des d'affiches percutantes dans le réfectoire.***
- ***Privilégier les produits locaux et de saison pour éviter le transport des aliments sur de longues distances.***
- ***Établir des partenariats de don entre les cantines scolaires et les associations locales d'aide alimentaire.***



Après le
repas...

Nos composteurs !





3)- Le tri et le recyclage des déchets alimentaires des cantines

Le texte proposé après étude de documents scientifiques:

Même sans gaspillage, il existe une part de déchets alimentaires inévitable. Avec les autres déchets, ils sont collectés, transportés, et enfouis ou incinérés selon les cas. Ces opérations libèrent dans l'atmosphère de grandes quantités de gaz à effet de serre. Il est donc important de réduire la quantité de déchets à traiter. Pour les déchets alimentaires, il existe la solution du compostage, un procédé de dégradation des matières organiques qui permet de produire un engrais naturel dans de grands conteneurs appelés composteurs. Il reproduit en fait ce qui se passe dans le sol de nos forêts: sous l'action de micro-organismes (filaments de champignons, bactéries) et de petits animaux vivants dans le sol, la matière organique (feuilles mortes etc...) se dégrade lentement au fil des mois et se transforme en une matière d'aspect foncé appelée humus, qui fournit aux végétaux les éléments nutritifs dont ils ont besoin pour leur croissance. Dans les composteurs, épluchures et restes de fruits et légumes, pâtes, riz, et même les fines serviettes en papier blanc trouveront toute leur place au côté des feuilles mortes et des tontes de gazon.

Nos propositions:

- ***Installer des composteurs dans chaque établissement scolaire.***
- ***Trier les déchets alimentaires de la cantine pouvant être déposés dans des composteurs.***



Joli cadeau pour nos enfants

Petits et grands, quel que soit l'âge,
Ecoutez bien notre message !
Ici, au Padule, y a une ruche
De vraies abeilles, pas des peluches !

Butinez bien, nos chères abeilles
Votre pollen fait des merveilles.
Votre culture, notre futur
Sans votre envol, pas de verdure !

Que serions-nous sans notre reine ?
Ne ménageons pas notre peine !
Dans vos assiettes, fleurs de courgettes,
Lavande, amandes et pommes reinettes !

Quand plus tard nous serons parents
Joli cadeau pour nos enfants.
Notre Terre sera bien plus nette.
Pâquerettes si mignonnettes !
Zappées, oubliées nos tablettes !
Concentrons-nous sur notre planète !

Fini de faire du gaspillage !
Faisons plutôt du recyclage !
Le gaspillage c'est impensable.
Le recyclage, indispensable.

Pour durer on doit protéger
Le climat, on est concerné !
Notre planète est en danger
Agissons vite pour la sauver !

Si vous mangez équilibré
Et adaptez les quantités
La poubelle sera affamée
C'est notre responsabilité.

Nous, au Padule, trier on sait.
Nos déchets seront notre engrais
Pas de répit, ici on trie !
Composter, idée de génie !

Quand plus tard nous serons parents
Joli cadeau pour nos enfants.
Notre Terre sera bien plus nette.
Pâquerettes si mignonnettes !
Zappées, oubliées nos tablettes !
Concentrons-nous sur notre planète !

Notre illustration:
une chanson enregistrée



Le plan du collège en 3D: localisation de la ruche et des composteurs



Opération France Info #maplanète2050

Collège Padule - Notre engagement pour une alimentation durable

Une affiche réalisée avec l'Office de l'Environnement (convention triennale)

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

Après avoir produit de bons fruits et légumes, passons à table ! Lors des repas, nous constatons malheureusement que les poubelles de la cantine sont pleines: une partie du repas reste souvent dans les assiettes, notamment des légumes, et les surplus cuisinés liés aux absences finissent également dans les poubelles. Non seulement il est important de manger équilibré pour se maintenir en bonne santé, mais ce gaspillage permanent de nourriture a un impact fort sur notre environnement et le climat. Avant d'arriver sur notre table, la nourriture suit un long parcours: production, transport, transformation et emballage dans des usines, commercialisation. Toutes ces opérations nécessitent beaucoup d'énergie: carburants divers, électricité. La consommation de carburant libère dans l'atmosphère des quantités importantes de gaz qui augmentent l'effet de serre naturel et provoquent un inquiétant réchauffement du climat. Si l'utilisation de l'électricité ne libère pas directement de gaz à effet de serre, sa production dans les centrales électriques en libère encore beaucoup trop. Gaspiller, c'est inciter à produire inutilement encore plus de nourriture et donc à produire encore plus de gaz à effet de serre !

Nos propositions :

- Sensibiliser tous les élèves à la nécessité de manger équilibré.
- Adapter les quantités servies à chaque élève.
- Laisser plus de temps pour le repas.
- Réaliser et installer des affiches percutantes dans le réfectoire.
- Privilégier les produits locaux et de saison pour éviter le transport des aliments sur de longues distances.
- Etablir des partenariats de don entre les cantines scolaires et les associations locales d'aide alimentaire.

Le tri et le recyclage des déchets alimentaires des cantines

Même sans gaspillage, il existe une part de déchets alimentaires inévitable. Avec les autres déchets, ils sont collectés, transportés, et enfouis ou incinérés selon les cas. Ces opérations libèrent dans l'atmosphère de grandes quantités de gaz à effet de serre. Il est donc important de réduire la quantité de déchets à traiter. Pour les déchets alimentaires, il existe la solution du compostage, un procédé de dégradation des matières organiques qui permet de produire un engrais naturel dans de grands conteneurs appelés composteurs. Il reproduit en fait ce qui se passe dans le sol de nos forêts: sous l'action de micro-organismes (filaments de champignons, bactéries) et de petits animaux vivants dans le sol, la matière organique (feuilles mortes etc...) se dégrade lentement au fil des mois et se transforme en une matière d'aspect foncé appelée humus, qui fournit aux végétaux les éléments nutritifs dont ils ont besoin pour leur croissance. Dans les composteurs, épluchures et restes de fruits et légumes, pâtes, riz, et même les fines serviettes en papier blanc trouveront toute leur place au côté des feuilles mortes et des tontes de gazon.

Nos propositions :

- Installer des composteurs dans chaque établissement scolaire.
- Trier les déchets alimentaires de la cantine pouvant être déposés dans des composteurs.

Des ruches pour maintenir la biodiversité et assurer la production de nourriture

Les abeilles domestiques prélèvent du pollen et du nectar sur les fleurs. Dans la ruche, le nectar est transformé en miel dont elles se nourrissent, le pollen équivaut à leur autre source de nourriture. En allant de fleur en fleur, elles y déposent involontairement du pollen assurant la reproduction de nombreux végétaux. Elles maintiennent ainsi la biodiversité et contribuent à la production agricole: les fleurs qui ont reçu du pollen se transforment en fruits et légumes indispensables à notre alimentation équilibrée. Elles participent également à la reproduction des plantes de fourrage, utilisées pour les animaux d'élevage dont nous nous nourrissons. Plus de 80% des cultures en Europe sont concernées. Notre alimentation est donc largement dépendante des abeilles ! Malheureusement, depuis quelques années, la population d'abeilles diminue de manière inquiétante. Les causes sont multiples : pesticides, parasites, prédateurs divers...

Notre proposition :

Installer une ruche dans chaque établissement scolaire

Un établissement scolaire est rarement proche de cultures. Mais la ruche sera tout de même bien utile. En effet :

- Pour trouver une source de nourriture importante, les abeilles peuvent parcourir jusqu'à 3 kilomètres.
- Lorsque la ruche est surpeuplée, il se produit un essaimage : la reine part avec une partie des ouvrières, laissant la ruche à une jeune reine. L'essaim s'installe plus loin. Ainsi, nous participons à la survie et à l'expansion de cette espèce. D'autant de chances de maintenir la biodiversité et de contribuer à la production agricole.



L'équilibre alimentaire

Information / sensibilisation: infirmière du collège - association





Pour
finir...

Lien avec les programmes officiels

- Diverses connaissances et compétences du Socle Commun.
- Programme d'Éducation Morale et Civique.