



**JOURNAL  
DES  
ÉCO-COLLÉGIENS  
n°6**

Jun 2021

**BIEN VIVRE AU COLLÈGE !**



Un nouveau banc est apparu dans la cour du collège.



Chloé, Julie, Maylis et Timothée ont posé des questions à Cassandra, Clara, Léa et Diégo.

1) Comment avez-vous eu l'idée de créer ce banc ?

Les élèves d'Ulis ont participé à un projet design : il fallait trouver un objet utile, agréable, beau et confortable.

2) Avec quels matériaux l'avez-vous construit ?

On l'a fabriqué avec de l'osier trempé pour qu'il soit solide et souple : on a pu le tresser à la main.

3) En combien de temps l'avez-vous construit ?

On l'a construit pendant 6h les vendredis avec Madame Cattet. Elle est artisan d'art vanneuse osiericultrice.

4) Pourquoi avez-vous choisi cet emplacement ?

Parce-que le sol est plat et la vue est belle : on peut voir les élèves courir.



## 100 % BIO AU COLLÈGE !

Amélia, Enora, Gwenola, Léa, Lina, Marion, Margot, Yousra, Zelia, et Logan ont posé des questions à Madame Gallerand, la gestionnaire du collège et à Madame Rouret, la secrétaire de l'intendance.



À la rentrée prochaine, le collège passera au 100 % bio. Pourquoi ?

C'est un choix du conseil départemental et « Manger bio » est bon pour la santé.

Qui choisira les menus 100 % bio ?

Plusieurs personnes choisiront les menus 100 % bio : l'équipe de cuisine, la diététicienne du conseil départemental et la gestionnaire.



À qui le collège achètera-t-il les produits bio ?

Le collège achètera les produits locaux aux agriculteurs de Dordogne. Mais il faut savoir qu'on ne trouvera pas tout donc on achètera aussi aux magasins les plus proches.

Est-ce que les familles vont payer plus cher ?

Cela fait deux ans qu'il n'y a pas eu d'augmentation. C'est le conseil départemental qui décide des prix.



Mangera-t-on des choses qu'on n'a pas l'habitude de manger quand on sera au 100 % bio ?

Est-ce qu'il y a des recettes qu'on ne fera plus ?

On mangera les mêmes plats sauf qu'ils seront faits maison et que les produits seront bio. La cuisson changera aussi. Par exemple, les frites seront faites au four. « Manger bio » évitera de consommer de la nourriture qui vient de très loin.

S'il y a trop de restes, comment on fera ?

On recyclera les restes et on va acheter une cellule de refroidissement.

## L'ÉQUIPE DE CUISINE EST DÉJÀ PRÊTE POUR LE 100 % BIO !

**Esteban, Louwig, Quentin et Vanilio ont mené leur enquête en cuisine :**

Pour cuisiner bio, les cuisiniers utilisent la cuisson sèche, le four, la cuisson vapeur et le braisage comme modes de cuisson. Les plats sont faits maison et leur temps de préparation reste le même. Passer au 100 % bio est un très bon changement pour la qualité des aliments.

La dernière semaine de mai, les élèves et les adultes ont pu manger 100 % bio.



## UN PETIT TEST 100 % BIO

- 1) Dans l'expression « Produit Bio », Bio signifie  biographie  biodiversité  biologique
- 2) Pour être Bio, un légume doit recevoir  aucun engrais  aucun produit chimique
- 3) Vous êtes un Bio-consommateur. Vous mangez des fraises :  
 le printemps et l'été  l'automne  l'hiver
- 4) Manger bio c'est :  bon pour la planète  positif pour les emplois et l'économie locale  
 bon pour la santé  des aliments avec de vraies saveurs

## ET SI ON NE FAISAIT RIEN POUR NOTRE PLANÈTE ?



Des élèves ont imaginé ce qu'il se passerait sur Terre dans 20 ans.



2041: La fonte des glaciers, au début, on n'y croyait pas. C'était comme se prendre un tsunami en pleine figure. Sur l'île de la Réunion, il n'y a plus que le volcan. L'Antarctique et le Groenland ne sont plus que des lointains souvenirs. En France, Bordeaux, Le Havre, Ajaccio et La Rochelle ont disparu sous l'eau. On est de plus en plus serré dans l'espace qu'il reste pour vivre et il y a de plus en plus de bouches à nourrir. Bref, c'est la catastrophe ! *Elois et Lilian*



Aujourd'hui, 6 mai 2041, certaines espèces ont disparu. Les océans sont très pollués et les tortues prennent les déchets pour de la nourriture. Les manchots et les ours polaires n'ont plus d'habitats car les banquises et les glaciers ont fondu. Touchés par cette catastrophe naturelle, ils ne peuvent plus survivre. La fonte des glaces entraîne d'autres conséquences comme la montée des eaux qui engloutit petit à petit les plages. Le peu de plages qui reste est envahi par les déchets comme beaucoup d'endroits sur Terre car les gens ne trient plus et jettent leur débris n'importe où.

*Maylis et Suzon*

Si on n'agit pas, la planète se dégradera de plus en plus à cause des hommes. Les voitures, les usines, les bateaux et nos déchets brûlés rejettent de plus en plus de  $CO_2$ . On coupera tous les arbres qui vivent en respirant le  $CO_2$  donc si on coupe les arbres, il y aura plus de  $CO_2$ . Cela provoquera plus d'effet de serre puis plus de réchauffement climatique. Il fera de plus en plus chaud et les saisons n'existeront plus. Les glaciers, les banquises et les neiges disparaîtront ainsi que les animaux qui vivent dans ces milieux naturels. Avec cette fonte, le niveau d'eau montera et recouvrira les habitations, des îles ... *Chloé et Julie*

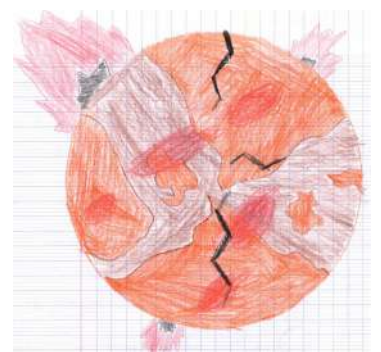


Si on continue à ne rien faire, la température va augmenter donc il n'y aura plus de neige et plus de vacances à la montagne. Plus les eaux seront polluées par les produits chimiques, plus on risque d'être intoxiqués en mangeant les poissons vivant dans ces eaux. La pollution et le réchauffement climatique entraîneront de plus en plus de maladies (des cancers, des virus ...) et la disparition de la flore (pluie acide, incendie...). *Gael et Timothée*



Si le réchauffement climatique augmente, on risque la sécheresse. Dans 20 ans, l'eau sera toute évaporée. Il n'y aura plus de culture, les animaux mourront. La fonte des glaces fera disparaître les villes et libérera des bactéries qui provoqueront des maladies : la peste, des gripes...).

*Gwénola et Margot*

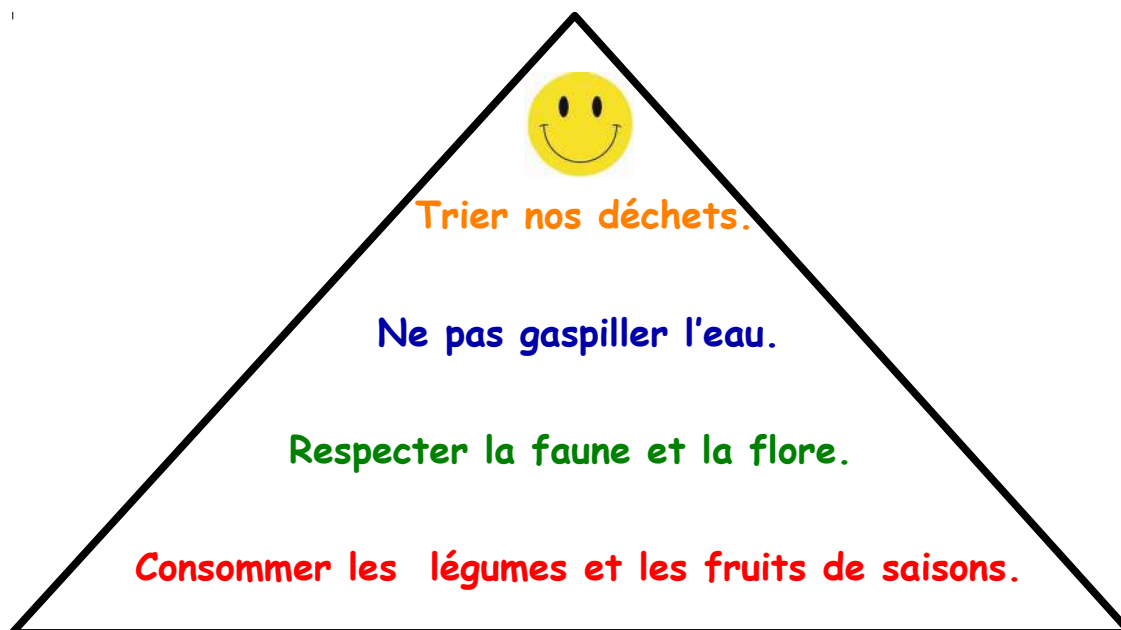


Le 1<sup>er</sup> avril 2041, toute l'eau de la planète sera toxique et radioactive. Le cycle de l'eau sera détruit. La Terre brûlera. Elle perdra sa croûte terrestre et la gravité doublera. *Esteban et Louwig*

UN BEL ÉTÉ - UN BEL ÉTÉ - UN BEL ÉTÉ - UN BEL ÉTÉ

On ne perd pas nos bonnes habitudes !

Durant cet été, on continue à :



UN GRAND MERCI



**Un grand merci aux 75 élèves qui se sont  
impliqués dans la surveillance du tri  
tout au long de l'année.**



1) biologique 2) aucun produit chimique 3) le printemps et l'été  
4) toutes les réponses 5) nourris avec des aliments produits sans traitement chimique

Réponses au test