



**JOURNAL
DES
ÉCO-COLLÉGIENS
n°3**

Novembre 2020

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS DU 21 AU 29 NOVEMBRE

DES DÉCHETS QUI DURENT !

En 4^e, l'année dernière, avec ma classe, nous avons fabriqué deux maquettes contenant 10 boîtes avec 10 déchets différents. Elles sont exposées dans des lieux où les élèves peuvent s'arrêter pour les regarder (au CDI, dans le hall). Ces boîtes contiennent des piles, des bouteilles en verre, des boîtes de conserve, des chewing-gum, des tickets de bus ou encore des peaux de banane. Dans ces boîtes, il y a aussi des étiquettes avec marqué dessus le nombre d'années que ces déchets mettent avant de se décomposer. Par exemple, les piles et les bouteilles de verre mettent 4 000 ans contrairement aux peaux de banane qui ne mettent qu'un mois. Cette réalisation avait pour but de montrer aux élèves du collège que certains objets sont biodégradables rapidement et que d'autres peuvent mettre beaucoup de temps avant de disparaître.



Cyndi 3C

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE DU PAIN AU RÉFECTOIRE



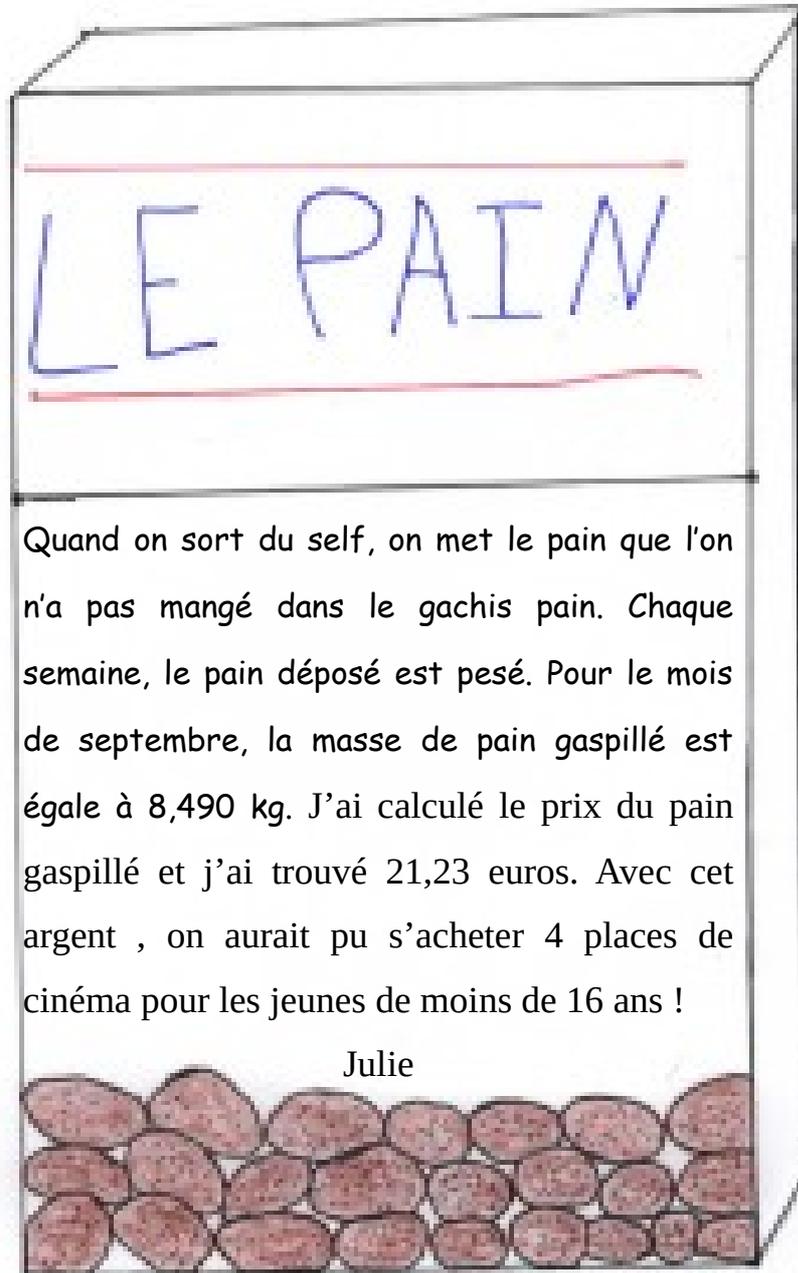
Bien gérer son pain !

Chaque jour, le menu est écrit sur un tableau blanc à l'entrée du self. Pour estimer la quantité de pain que l'on va prendre et donc pour diminuer la quantité de pain gaspillé, il suffit de lire le menu du jour.

Tu connais le menu, tu te connais, tu gères ton pain !

Classe 5D

Le gachis pain



Quand on sort du self, on met le pain que l'on n'a pas mangé dans le gachis pain. Chaque semaine, le pain déposé est pesé. Pour le mois de septembre, la masse de pain gaspillé est égale à 8,490 kg. J'ai calculé le prix du pain gaspillé et j'ai trouvé 21,23 euros. Avec cet argent, on aurait pu s'acheter 4 places de cinéma pour les jeunes de moins de 16 ans !

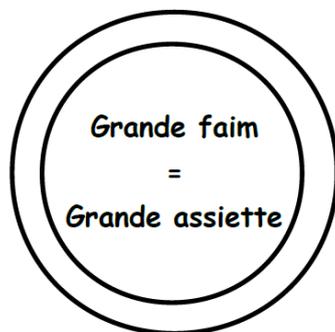
Julie

STOP Au Gaspillage

DES INITIATIVES POUR TOUT MANGER EN GÉRANT LE CONTENU DE SON ASSIETTE

Si on a une petite faim, on choisit une petite portion qui se trouve dans une petite assiette. Si on a très faim, on prend une grande assiette.

Classe 5D



Petite faim



DES IDÉES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA MAISON

Trop de restes !

- 😊 On les réchauffe pour le prochain repas.
- 😊 On les transforme en autre chose.
- 😊 On les met au congélateur.

Trop d'aliments achetés !

- 😊 On fait une liste de course et on la respecte.
- 😊 On fait ses courses le ventre plein.
- 😊 On donne les conserves à des associations.

Les fruits et légumes qui s'abiment !

- 😊 On fait des compotes, des gâteaux ou des soupes

Dans le frigo

- 😊 On range les produits qui se périment vite devant et les autres derrière.

Le pain devient dur !

- 😊 On mixe la croûte pour faire de la chapelure.
- 😊 On coupe des bouts de pain pour les mettre dans la soupe.
- 😊 On fait du pain perdu.
- 😊 On donne pour des animaux.

DES IDÉES POUR RÉDUIRE NOS DÉCHETS ET POUR ALLÉGER NOS POUBELLES À LA MAISON

Le bon réflexe : Bien réfléchir avant d'acheter !

Que faire des vêtements que je ne veux plus ?



Pour les vêtements non usés, je les vends en ligne sur des sites ou dans des vide-greniers. Je les donne à la famille, à des amis, à des associations ou je les mets dans des bornes relais. Pour les vêtements déchirés ou usés, j'ajoute un empiècement ou je les recouds. Avec les vêtements (usés ou pas), je confectionne des sacs, des habits, des torchons, des masques ...

Masque créé
par Suzon 5D



Que faire de la nourriture et des emballages alimentaires ?



- Mettre en commun un frigo ou des placards pour déposer ou prendre de la nourriture.
- Donner les conserves que l'on ne mangera pas à des associations.
- Avoir des poules pour leur donner les restes de nourriture.
- Mettre au composteur les restes de nourriture.
- Utiliser les emballages pour les réutiliser ou pour créer des objets.
- Acheter en vrac ou en format familial.



Les poules Photo de Noah 5D



Emballages plastiques pour café
transformés en sac

OCTOBRE AU COLLÈGE : UN GOÛTER POUR REMERCIER

Chaque jour, de 12h20 à 13h10 des élèves de 5^e prennent sur leur temps libre pour aider à bien trier au réfectoire. Ils sont une trentaine à donner des conseils aux collégiens mais aussi aux adultes afin de jeter les restes de nourriture dans les poubelles et les bacs adaptés : gâchis pain, bac pour les serviettes papier, bac pour le compost, poubelle pour les emballages plastiques et poubelle noire.



Les 3 composteurs du collège convenablement remplis !

Pour remercier ces éco-collégiens bénévoles et dynamiques , l'équipe de cuisine leur avait préparé une surprise à la veille des vacances d'automne : des choux au chocolat blanc.

