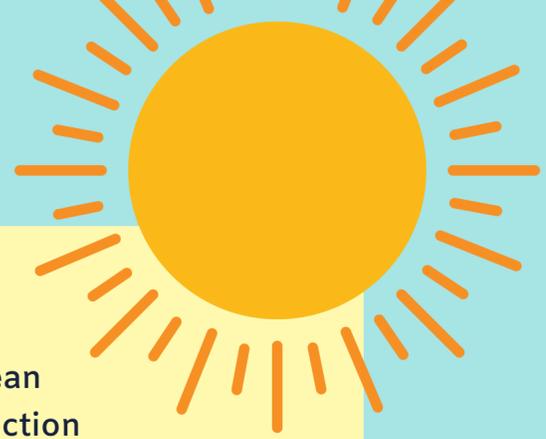


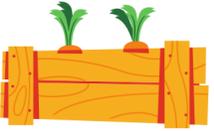
Notre Projet



Qui sommes-nous ?

Situé à Saint-Memmie (51470) dans le département de la Marne, le collège Jean Moulin accueille 673 élèves répartis en 26 classes. Le collège accueille une section EGPA impliquée dans le projet. Les éco-délégués et élèves volontaires se sont investis dans la réalisation de ce projet, ainsi que le Conseil de la Vie Collégienne (CVC). Nous sommes un collège urbain qui souhaite faire entrer la nature en son sein. Les infrastructures de l'établissement ne laissant que peu de place à une nature libérée et présente, la volonté de développer un collège respectueux et propice au développement durable est donc le principal moteur de notre projet.

Le Collège Jean Moulin



Pourquoi ce projet ?

Dans une volonté de construire un collège plus propre et respectueux de l'environnement, la mise en place d'un projet de développement durable est apparu comme nécessaire. Le projet s'est construit au travers d'une continuité écologique.

Les objectifs :

- Favoriser le développement durable
- Promouvoir la valorisation des déchets
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Initier les élèves au tri des déchets alimentaires
- Fabriquer du compost pour l'horticulture de la section EGPA
- Créer un système cyclique écologique

Le Projet

Labellisé éco-collège, le collège Jean Moulin et ses différents acteurs ont permis la mise en place de la lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec le service de restauration scolaire. Depuis 2020, les déchets alimentaires sont triés et sont dorénavant transformés en compost pour être utilisés pour le potager de la SEGPA. Ce projet tient à cœur à tous les membres du collège ! C'est pour cela qu'ils se sont lancés une mission : créer un poulailler pouvant accueillir huit poules ! Le poulailler permettra d'amplifier la lutte contre le gaspillage alimentaire en utilisant les déchets non compostés comme nourriture pour nos petites pensionnaires. Le poulailler a été pensé dans le respect et bien-être de ces animaux par des élèves de troisième en collaboration avec les enseignants, les élèves de la SEGPA et Monsieur Morlet, personnel ATOSS. La lutte contre le gaspillage alimentaire n'étant jamais terminée, la restauration scolaire s'engage à acheter et consommer local et a mis en place un " frigo à trocs " qui permet aux



élèves de déposer des produits emballés qu'ils n'auraient pas touchés. La lutte s'organise donc auprès de tous les acteurs ! Elle se voit aussi accompagnée d'une " brigade de nettoyage " qui se compose de volontaires nettoyant la cour pendant les heures de permanence. La relation entre réduction de notre empreinte écologique et intérêt pédagogique est un point clé qui permet à notre projet de mobiliser positivement toute la communauté éducative.

Qui nous accompagne ?

Toute la communauté éducative se mobilise dans ce projet de développement durable. Le personnel de cantine a adapté ses pratiques pour rendre la restauration plus verte. Le financement du poulailler a été permis par la création d'une " trousse à projets " par Madame Magnaval (Principale adjointe) afin de collecter des fonds et permettre aux participants d'acheter les matériaux nécessaires à la construction tout en veillant au bien-être des poules. Les éco-délégués participant au concours sont accompagnés par l'équipe vie scolaire composée de deux CPE et des assistants d'éducation. La construction du poulailler a quant à elle été permise par les services techniques du collège, ce qui permet l'inclusion de tous les personnels de l'établissement dans ce projet. De plus, l'investissement de la filière SEGPA inclut une dimension pédagogique dans notre projet. La finalité de ce projet sera marquée par l'arrivée de nos pensionnaires dans le poulailler, pour ainsi marquer la naissance de notre système cyclique écologique.