

## La cité scolaire Maréchal Lannes à la pointe du tri des déchets



La cité scolaire Maréchal Lannes à la pointe du tri des déchets

Après un an de travail et, sous l'impulsion d'**Eric Fournel**, chef de cuisine, et de Jean-Christophe Bertrand, professeur, le tri des déchets s'est intensifié dans les cuisines et au self de la cité Maréchal Lannes.

En février dernier, les agents des cuisines ont reçu une formation sur le tri des déchets organisée par l'animatrice Trigone sur le SIDEL. Suite à cette formation, le tri des déchets du self a entièrement été revu. Il compte désormais trois catégories : les déchets recyclables (pots de yaourts et petits emballages plastique), les déchets compostables (épluchures de fruits et certains restes d'assiettes) et enfin, les déchets qui ne se recyclent pas. La mise en place du compostage est actuellement en phase d'étude et devrait se concrétiser durant la prochaine année scolaire.

En parallèle, Anne-Laure Surrault, proviseure adjointe, organisait en partenariat avec le SIDEL et Trigone, des ateliers « tri », et des visites du centre de tri d'Auch et du centre d'enfouissement de Pavie à destination de tous les élèves de 6ème dans le cadre du parcours citoyen.

Par ailleurs, Madame Lafon, professeur, et ses élèves de 6ème et 5ème SEGPA ont travaillé sur des prototypes de bacs à collecte de papier à installer dans l'établissement. Après une présentation de tous les modèles aux professeurs et à des membres de l'administration, 2 prototypes ont été fabriqués puis mis en place dans les salles de cours.



Ainsi, la quasi-totalité des salles de cours de l'établissement ainsi que les bureaux de l'administration sont équipés de bacs de tri.

Ce sont toutes ces actions collectives de réduction des déchets, que sont venus saluer les représentants du SIDEL, les professeurs, le responsable des cuisines et des membres de l'administration le jeudi 20 juin.

Le groupe de travail se donne rendez-vous l'année scolaire prochaine pour travailler sur la thématique du gaspillage alimentaire et faire reculer un peu plus la production de déchets de l'établissement.