

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Alimentation durable



Département de la Côte-d'Or (21)

de 2019 à 2021

Contact : Gilles RICHARD, Enseignant - Collège du Parc, Dijon
- 03 80 53 10 90 -

De la graine à l'assiette : les collégiens cultivent les légumes qu'ils mangent à la cantine

Objectif

Initier une démarche collective de développement durable, en lien avec l'alimentation en milieu scolaire

Ressources nécessaires

- Un terrain disponible et bien exposé (500 m² au collège du Parc)
- Investissement total : 1 000 €

Facteurs de réussite

L'aval du chef d'établissement et l'adhésion au projet de l'équipe du restaurant scolaire, pour qui le temps à consacrer est majoré (lavage et épluchage des légumes).

- La disponibilité d'un enseignant référent : 15 à 20h par semaine pour le temps de préparation en amont du projet, 4h par semaine consacrées à l'entretien du potager avec les élèves en pleine saison.
- L'investissement collectif d'un nombre suffisant d'élèves, pour pouvoir organiser des roulements quotidiens
- L'appui d'un maître composteur pour enseigner les rudiments du compostage

Objectifs spécifiques

- Enseigner aux élèves qu'il est possible de cultiver ses propres légumes de manière naturelle et reconnecter cette jeune génération au travail de la terre (compost, saisonnalité...)
- Décloisonner le travail au potager et celui en cuisine : les élèves peuvent assister à la préparation des repas et les cuisiniers leur rendent régulièrement visite au potager.
- Permettre aux élèves de voir la réalisation concrète de leurs efforts dans un laps de temps court (de la graine semée au légume récolté) et les responsabiliser.
- Assurer une transmission intergénérationnelle
- Permettre aux élèves d'être dehors, surtout pour ceux qui ne profitent pas d'un jardin
- Monter un projet entièrement local

Partenaires

L'association Arborescence, qui a formé les élèves au compostage

- Le Conseil Départemental, qui a financé l'installation de composteurs
- Divers mécènes (don d'outils de jardinage par des magasins...)

? Contexte

Concerné par le transport et l'incinération des 75 kilos de déchets verts hebdomadaires issus des repas scolaires ; Gilles Richard a souhaité proposer un mode de fonctionnement durable et intégrer les élèves à sa démarche. Une trentaine de collégiens s'est portée volontaire pour apprendre à réaliser un compost. Puis, le projet initial a évolué vers la création d'un potager et la culture des légumes, cuisinés ensuite par l'équipe du restaurant scolaire. En 2022, 75 élèves se sont investis dans ce potager.

Étapes de l'action - Mise en oeuvre

Après validation par la Direction de l'établissement, l'enseignant référent a démarré le compostage avec les élèves la première année. Puis la culture du potager a commencé l'année suivante.

Pour s'équiper, le collège a fait appel à des mécènes locaux et aux structures de type Emmaüs pour l'acquisition de matériel de seconde main. Chaque année, une vente de plantes, ouverte aux parents d'élèves, permet de récolter des fonds pour financer les semis de l'année suivante.

🔍 Perspectives

L'un des principaux enjeux à venir est la formation des élèves à la certification demaître-composteur (les élèves sont actuellement formés au degré de « référents » de placettes de compostage). Un métier d'avenir, avec l'obligation pour les ménages dès janvier 2024 de trier les biodéchets.

L'engouement général donne aussi à imaginer des perspectives futures autour de l'économie circulaire et du bien-être : remplacement d'espaces bétonnés par un verger, installation de parcelles de fleurs, fabrication de meubles en palettes de bois recyclé, création de mangeoires à oiseaux, éco-pâturage...

📅 Calendrier

- **2019** : formation des élèves au compostage des déchets verts
- **2020** : préparation du terrain pour accueillir un potager
- **2021** : démarrage des cultures

📦 Logistique

Matériel nécessaire :

- Serre
- Récupérateurs d'eau
- Outillage de jardin et de rempotage
- Matériel pour collecter les déchets verts
- Semis

📊 Bilan

Initié en 2020, le projet a rencontré un vif succès auprès des collégiens et de l'équipe encadrante.

L'investissement de tous est reconduit à chaque nouvelle rentrée scolaire.

En 2022, le collège du Parc a par ailleurs reçu du Conseil Départemental le « Prix éco-collège » pour cette initiative.

Les collégiens ont aussi eu l'opportunité d'accueillir le tournage du documentaire « Potagers, si on semait ? » réalisé par France 5. Les retombées presse locales ont, elles aussi, été nombreuses.

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/>

📺 Vidéo reportage

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/dijon-les-collegiens-cultivent-les-legumes-qu-ils-mangent-a-la-cantine-2267797.html>