

Recycler les bio-déchets et participer au développement durable



Le mot des élèves :

Cet après-midi, nous sommes allés visiter le composteur de l'atelier horticulture de l'EREA Y. Guégan situé à Hérouville Saint-Clair

Lucas avec son professeur nous ont expliqué le principe et l'intérêt de recycler les déchets verts.

Ces déchets sont entassés dans trois grands réservoirs en béton. Il faut 1 an pour qu'ils se transforment en engrais naturel. C'est grâce à la vie animale et microbienne (vers, araignées, chenilles, escargots, limaces, bactéries et autres.) que les végétaux se décomposent.

Cet engrais est ensuite mélangé à la terre du jardin pour l'enrichir et l'aérer. Ce compost apporte des éléments nutritifs et aide à la croissance des plantes.

Bientôt, nous irons rencontrer le chef de cuisine du restaurant universitaire de Côte de Nacre, situé à Caen. Il nous expliquera son travail et comment sont traités les bio-déchets de son établissement où tous les jours sont préparés 2500 repas... La réglementation l'oblige à traiter les bio-déchets puisque la quantité est importante.

Notre projet est de traiter nos déchets dans notre composteur fabriqué avec des planches de bois recyclées, évidemment. Il nous faut trouver sur Internet le meilleur schéma de conception, calculer le volume le plus adapté puis récupérer des palettes en bois. Nous solliciterons les élèves MBC (Maintenance des Bâtiments de Collectivité) pour nous aider à le fabriquer. Nous espérons qu'ils acceptent. Nous devons également étudier le meilleur emplacement. Pas trop éloigné de la cuisine et suffisamment caché pour ne pas gêner. Il nous faudra aussi demander l'autorisation à notre chef d'établissement. Pour cela, nous devons préparer nos arguments et bien communiquer...

Nous y déposerons les déchets organiques de nos productions mais attention, pas tous ! Ce composteur sera aussi à la disposition des élèves ATMFC, HCR et aux personnels du self.

Nous utiliserons le compost pour cultiver nos herbes aromatiques utiles à nos productions. La réglementation nous l'autorise puisqu'il n'y aura aucun produit chimique et que nous pourrons en assurer la traçabilité.

Les FP1 A Cuisine

Le mot des professeurs :

Former les élèves au recyclage des déchets et au développement durable c'est les accompagner à devenir citoyens. A cela s'ajoute l'intérêt de les préparer au diplôme et au métier de cuisinier puisque le développement durable est intégré dans le nouveau référentiel du CAP cuisine et que les professionnels (qu'ils seront bientôt) ont l'obligation de recycler les bio-déchets, au-delà d'une certaine quantité.

Philippe Châles et Frédéric Denis