

Les 6e sensibilisés au gaspillage alimentaire



Le collège de Vayrac poursuit ses actions autour de l'éducation à l'écocitoyenneté et au développement durable. Cette année, l'accent est mis sur l'alimentation dans les classes de 6^e.

Plusieurs actions sont menées comme l'intervention de producteurs locaux dans les classes, la réalisation de menus pour le collège avec la gestionnaire, l'élaboration de carnets de voyage sur des fruits et légumes.

Les élèves ont également participé à une animation proposée par le SYDED sur le gaspillage alimentaire. Ils ont appris que chaque lotois jette en moyenne chaque année 19 kg de produits alimentaires encore consommables, ce qui représente une dépense de 100 euros par an et par personne. A partir de ce constat, ils ont travaillé sur les impacts du gaspillage alimentaire (surcroît de pollution, des ressources utilisées pour rien comme l'eau, l'énergie) et sur les causes. Ils ont réfléchi ensuite aux solutions pour réduire ce gaspillage alimentaire, à la maison et à la cantine du collège. Cette action leur a également montré l'intérêt de favoriser les circuits courts en achetant des produits locaux et de saison.

Pour finaliser ce projet et afin de sensibiliser l'ensemble de la communauté éducative, les élèves ont pour projet de réaliser des affiches pour le self et organiser une journée « Zéro gaspi ». *Mme Pouzens*



Qu'est-ce que le SYDED ?

Le SYDED est un établissement public départemental qui a été créé en 1996 pour gérer le traitement des déchets ménagers et assimilés du Lot.

Ils interviennent dans les écoles pour expliquer aux jeunes ce qu'il faut faire pour préserver la planète. Nous avons travaillé sur le gaspillage alimentaire. Les deux intervenants nous ont expliqué qu'il ne faut pas acheter trop d'aliments à la fois sinon il peut y avoir des pertes. Savez-vous, qu'il faut au moins une baignoire d'eau (de taille moyenne) pour faire une baguette de pain? Il faut aussi beaucoup d'essence pour faire venir des aliments d'autres pays (ex: la tomate qui vient du Maroc ou d'Espagne et qui pousse dans des serres chauffées).

Pour comprendre tout cela, nous avons fait un jeu qui s'appelait «du champ à l'assiette».



J'ai trouvé que l'intervention du SYDED était très éducative et j'ai appris que si nous ne faisons rien notre Terre sera de plus en plus polluée et deviendra invivable. C'est à nous, les générations futures de la préserver et dans prendre soin pour y vivre.

Nos conseils pour ne pas gaspiller:

- achetez des produits locaux,
- achetez des produits de saison,
- se méfier des produits en promotion quand ils sont comestibles parce qu'ils peuvent expirer très vite. On peut lire sur des emballages alimentaires:

« A consommer jusqu' au ... » (pour risque de maladie) ou « A consommer de préférence avant le ... »

(mais peut être encore consommable durant 2 semaines).

Enzo