

Commission écoresponsable

Le 19 octobre 2021

Ordre du jour

Rappel commission écoresponsable

Labellisation lycée / CFA écoresponsable

Rappel projets réalisés

Charte écoresponsable

Projets pour cette année



Personnes présentes : Administrateurs : MM CHAPOT, MM MARDARGENT, Elèves : FRANCO Lucas ; BAHAS Nacera

MONNET Estelle, REDJADJ Claire, RASSAT Catherine, BERNARD Raphaël, FAUCONNET Sébastien

Rappel commission écoresponsable

Périodicité :

En moyenne 3 réunions par an

Objectifs de la commission

- Avoir un regard sur la démarche écoresponsable de l'établissement
- Insuffler une dynamique sur chaque équipe pédagogique pour mettre en place des actions éducatives et de formations autour de l'écoresponsabilité

Toutes les équipes représentées au sein de la commission



Labellisation lycée / CFA écoresponsable

La MFR Le Village labellisée depuis 8 ans par la région
Auvergne Rhône Alpes



- 3 thèmes principalement menés :
- Transport
 - Energie
 - Alimentation

 - D'autres thématiques possibles



Historique des actions

création maison à énergies renouvelables

nettoyons la nature

composteur ; tri des déchets ; formation guide composteur

repas locavores ; repas 0 gaspillage ; gâchipain

concours sur la gestion de l'eau

fin du désherbage chimique au sein de la MFR

Potager ; plantation aromates

Fabrication nichoise ; Hôtel à insectes

Isolation de l'établissement ; changement luminaire par des

leds ; changement chaudière ; changement menuiseries

armoires à dons

fabrication four solaire

divers visites ; accueil et animation sur les classes de

primaires/maternelles de St André

les Journées ecoresponsables... etc



Modification de la charte écoresponsable



La charte écoresponsable *Les règles de vie écoresponsables*

La MFR s'engage à :

- Présenter cette charte dès la semaine de la rentrée, par l'intermédiaire du responsable de classe.
- A lutter contre le gaspillage alimentaire, et à sensibiliser les élèves sur cette thématique, notamment avec des repas zéro gaspillage, pris en compagnie du personnel de la MFR, dont un en début d'année. Pour 2021, le repas zéro gaspillage se fera lors des repas de Noël.
- Développer en cuisine l'utilisation d'au moins 1/3 de produits frais, locaux ou bio et proposer au moins un repas alternatif (sans viande) par semaine et 3 repas **locavores** dans l'année.
- A ne pas utiliser de produits phytosanitaires chimiques ni de vaisselle plastique jetable et à utiliser des produits d'entretien à faible impact écologique.
- A mettre en place le compostage des déchets au réfectoire (épluchures et restes de repas).
- A former chaque année plusieurs élèves afin qu'ils deviennent des guides composteurs.
- A proposer et animer un événement éco-festif chaque année.
- A proposer aux élèves des différentes filières, des activités « nature » : jardinage, visite à Terre Vivante...
- A réduire sa consommation de papier en utilisant davantage le mail et les docs recto-verso.
- A organiser et faire le tri des déchets : papier, emballages, matériaux divers lors des ateliers, cartouche et toners, piles...
- Création et mise en place d'un composteur spécifique pour les chenils.



Les élèves de la MFR, toutes filières confondues, doivent adopter quelques bonnes pratiques :

- J'éteins la lumière quand je quitte une pièce ; je fais attention au chauffage.
- Je trie mes déchets et je ne les jette pas n'importe où.
 - ➔ Je dépose le papier dans le bac prévu à cet effet ; je pourrais aussi le réutiliser comme brouillon.
 - ➔ Je dépose mes piles usagées, les emballages plastiques et cartons dans les bacs prévus pour cela (en test sur la filière canin/télin).

Au réfectoire :

- Je m'engage à ne pas gaspiller les denrées alimentaires ; les entrées crues, encore filmées peuvent retourner en cuisine.
- Je trie mes déchets :
 - ➔ Le pain est mis dans le gâchis-pain quand il est entamé le midi et non consommé le soir.
 - ➔ Les restes de repas (sauf viande, poissons et fromages) et les serviettes vont dans la poubelle verte à destination du compost.

Mise à jour du 19 octobre 2021



Projets cette année

Repas locavore = 3 dans l'année (novembre, avril, juin)

Rénovation MFR = douchette, mousseur, éclairage...

Compost = sera remis en place après les vacances de la Toussaint + formations guide composteur
Création d'un composteur spécifique pour le chenil canin en agroéquipement

Achat d'un nouveau gachipain

Valorisation déchet alimentaire de la cantine / poules = vote de la commission.
Attention il est nécessaire de vérifier la réglementation en vigueur car normalement cela avait été interdit.

Tri des déchets = ateliers elec notamment + expérimentation sur l'équipe canin félin

Actions pédagogiques = Projection sur chaque équipe

Quelques dates =

Journée mondiale du climat : 8 décembre 2021 = voir pour développer des actions en lien avec l'écoresponsabilité ce jour là et sur les classes présentes à la MFR

Journée mondiale de l'environnement : 5 juin 2022 = Journée écoresponsable positionnée la semaine avant

Journée écoresponsable : deux journées écoresponsable car sur le planning des classes des Premières Canin il n'y a pas de sessions ensemble.

Dates à étudier :

- Pour l'Assemblée Générale de la MFR (fin avril? Voir avec le directeur pour confirmation) pour les 1^{eres} B
- Semaine du 30 mai au 3 juin pour les 1^{eres} A





Merci