

Des cap'taines conso à la poursuite d'une alimentation durable

C'est l'effervescence chez les lutins malins. La première participation de la classe de 1-2P de Genolier (VD) au concours Environnement et Jeunesse¹ aura été couronnée de succès: un projet primé et de magnifiques expériences vécues tout au long de l'année autour du thème de l'alimentation, sous l'angle des déchets, des saisons et de la provenance des produits. Petite rétrospective du projet avec Sarah Reymond, enseignante et initiatrice du projet.

Ramon Martos, éducation21

«**L**e concours tombait à point nommé, en pleine actualité sur les questions de consommation et d'optimisation des déchets», nous confie l'enseignante vaudoise. Tout a démarré au retour des vacances d'été.

Les lutins malins sont allés rendre visite au potager de l'école, qui a eu chaud durant l'été. Ils-elles ont récolté des tomates cerises, des feuilles de chou Kale, une énorme courgette, une citrouille et un concombre. De quoi cuisiner un succulent repas en commun et de déguster différents légumes. Mais aussi l'occasion de prendre conscience que notre alimentation varie en fonction des saisons.

Une semaine zéro déchet à la récré!

À l'automne, la classe de Sarah Reymond et de sa collègue Sonia Curti est partie à la chasse aux déchets. Le défi consistait à réduire la quantité d'ordures produites à la récréation tout en conservant le plaisir du gouter. La semaine des «pommes à la récré» a donné l'opportunité d'observer la diminution des déchets papier dans la poubelle, mais aussi l'abondance de trognons de pommes récoltés. «Le surplus a fait le bonheur des vers de compost et du jardin», tient à préciser l'enseignante. Par la suite, pendant une semaine, les élèves ont récolté et trié les emballages dans des poubelles spéciales. Pas moins de 700 grammes de déchets au compteur pour vingt élèves.

Cette opération a déclenché une nouvelle dynamique au sein des lutins malins. Les idées ont foisonné pour remplacer les gouters aux emballages industriels par des collations gastronomiques, sans emballages, qui ravissent les papilles. Les parents ont aussi joué le jeu, et quelquefois les «commis», pour réussir le défi ultime: une semaine zéro déchet à la récré. «Cette semaine a été le véritable temps fort du projet pour les enfants. Ils ont fait preuve de beaucoup de créativité et d'engagement», se rappelle Sarah Reymond encore sous l'émotion de ces bons moments. Impliqué-es comme jamais, les élèves ont pris les choses en main et n'ont pas lâché le morceau. Résultat sans équivoque: 97% de réussite, trois déchets sur nonante collations.



Les étapes de la pesée des déchets

Poser des jalons

Avant l'hiver, la classe a décidé de mettre un peu d'ordre dans les têtes pour les fruits et légumes. Les élèves ont sorti la pâte à sel et les ont tous reconstitués, afin de ne plus les oublier et se rappeler à quel moment ils poussent pendant l'année. Puis, ils-elles les ont triés en fonction de leur provenance, ceux de «chez nous» et ceux qui viennent de loin. «Les élèves ont même décidé de construire un bateau pour embarquer les fruits d'Afrique», se remémore Sarah Reymond.

Le projet a pris fin en janvier par des peintures illustrant les magnifiques paysages et couleurs dans le ciel au-dessus des montagnes. Le soufflé est tout d'un coup retombé. Difficile de mesurer les traces d'une telle expérience dans le quotidien des enfants. Même si les habitudes reprennent vite le dessus, pour Sarah Reymond l'essentiel est ailleurs: «Avec ce projet, nous avons posé des jalons et vécu une belle expérience commune qui va certainement rester dans les mémoires, tout en contribuant à une prise de conscience des enfants sur ces questions.» Ravie par ce qu'elle a vécu, elle évoque même une participation au prochain concours.

¹ www.environnementjeunesse.ch