



■ L'école est équipée d'un composteur... très utile.



■ Atelier jus de fruits et de légumes pour les enfants.

La Calandreta Lo Garric s'engage dans le zéro déchet

Environnement. Atelier "Goûter, zéro déchet" ce vendredi, au sein de l'éco-école.

L'école associative Calandreta Lo Garric, qui a ouvert ses portes en 2012 en pleine campagne biterroise, à Montimas, n'a pas besoin de la Semaine européenne de la réduction des déchets (qui s'achève ce dimanche) pour mettre en place des actions et animations d'éducation à l'environnement. D'ailleurs, l'établissement reçoit chaque année, depuis son ouverture, le label international d'éducation au développement durable, Éco-école, délivré par l'association Teragir.

Composteur, nichoir, jardins en permaculture...

Chaque année, les 85 élèves, répartis en quatre classes multinationales (de la toute petite section au CM2), travaillent sur un thème environnemental qu'ils concrétisent en une action : mise en place d'un composteur pour les restes de cantine ; concernant la protection de la biodiversité, pose de nichoirs d'oiseaux et abris à insectes ; sur le sujet de la permaculture, les enfants ont créé deux jardins sur buttes dont ils s'occupent. Ils viennent d'ailleurs de planter des fèves. Des exemples d'éducation à



■ Opération découpe des pommes.

PHOTOS PIERRE SALIBA

l'écocitoyenneté ne manquent pas dans l'établissement. Cette année, un groupe de parents (très actifs dans les Calandreta), souhaitant aller plus loin, a décidé de travailler sur le thème "Vers le zéro déchet". Ce vendredi, c'est une opération "Goûter zéro déchet" qui était au programme, avec fabrication de compote de pomme, de pâtisseries et de jus de fruits,

pour les enfants, sous l'égide des quatre mamans Julie (*lire ci-dessous*), Sophie, Emilie et Marion, des enseignants, des animateurs et Atsem.

« Prenons l'exemple de la compote en gourde, adorée des enfants. Elle est bue en trois minutes et la gourde est jetée à la poubelle, sachant qu'elle n'est pas en matériaux recyclables, car composée de plastique et d'aluminium », expli-

que l'une des mamans, animatrices d'un jour. Et de poursuivre : « On peut estimer qu'il faudra à ce déchet entre 400 et 500 ans pour se dégrader. Chaque jour à l'école, ce sont des dizaines de gourdes qui sont jetées ! ».

Ainsi, Lo Garric a mis en place un partenariat avec la société Squiz, qui fabrique des gourdes réutilisables. L'entreprise en a offert à l'école. Elles sont quasiment identiques à celles achetées dans les commerces mais plus grande, avec une ouverture pour le remplissage. Les enfants ont donc épluché et coupé les pommes. Ils les ont ensuite cuites et broyées. Les élèves ont finalement rempli les gourdes de la compote obtenue.

Le soir, les gourdes pleines et les gâteaux concoctés dans un autre atelier ont été vendus sur le petit marché des parents que l'école organise régulièrement. Et comme tout est pédagogique dans les écoles Calandreta, cette vente était l'occasion, pour l'équipe et les quatre mamans, « de sensibiliser les parents sur l'impact des déchets et la possibilité de vivre autrement », ajoute Julie.

ANTONIA JIMENEZ

ajimenez@midilibre.com