CONSEIL DÉPARTEMENTAL BAS-RHIN

www.bas-rhin.fr

E3D – 13 février 2018

Contexte et enjeux de la politique DD

La politique départementale « collège » :

- La gestion matérielle et logistique : mise à disposition des bâtiments et des Agents Techniques des Collèges,
- La pédagogie et l'accompagnement des jeunes collégiens vers la citoyenneté

Les enjeux :

- Renforcer le lien entre l'équipe éducative et les ATC
- Accompagner les jeunes vers la citoyenneté et le vivre ensemble
- Contribuer au bien-être et à la santé des collégiens
- Développer les liens de proximité entre les collèges et leur territoire
- Optimiser l'usage des ressources départementales
- Maitriser les dépenses courantes
- Valoriser les actions menées par les collèges

Les critères « DD » attendus

Entretien et maintenance

Gestion de la viabilisation

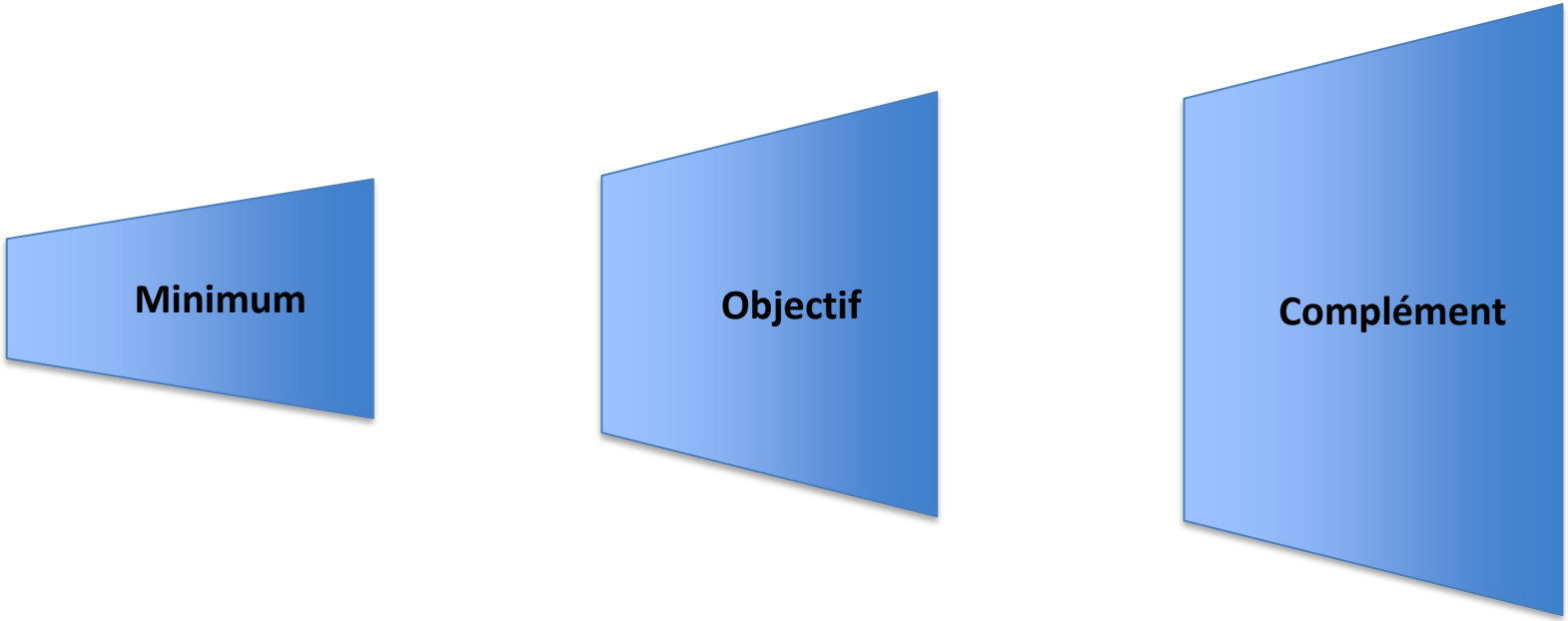
Gestion des déchets

Cadre de vie et Biodiversité

Restauration

Transports et déplacements

Entretien et maintenance



- Participation des élèves
- 50% produits éco-labellisés

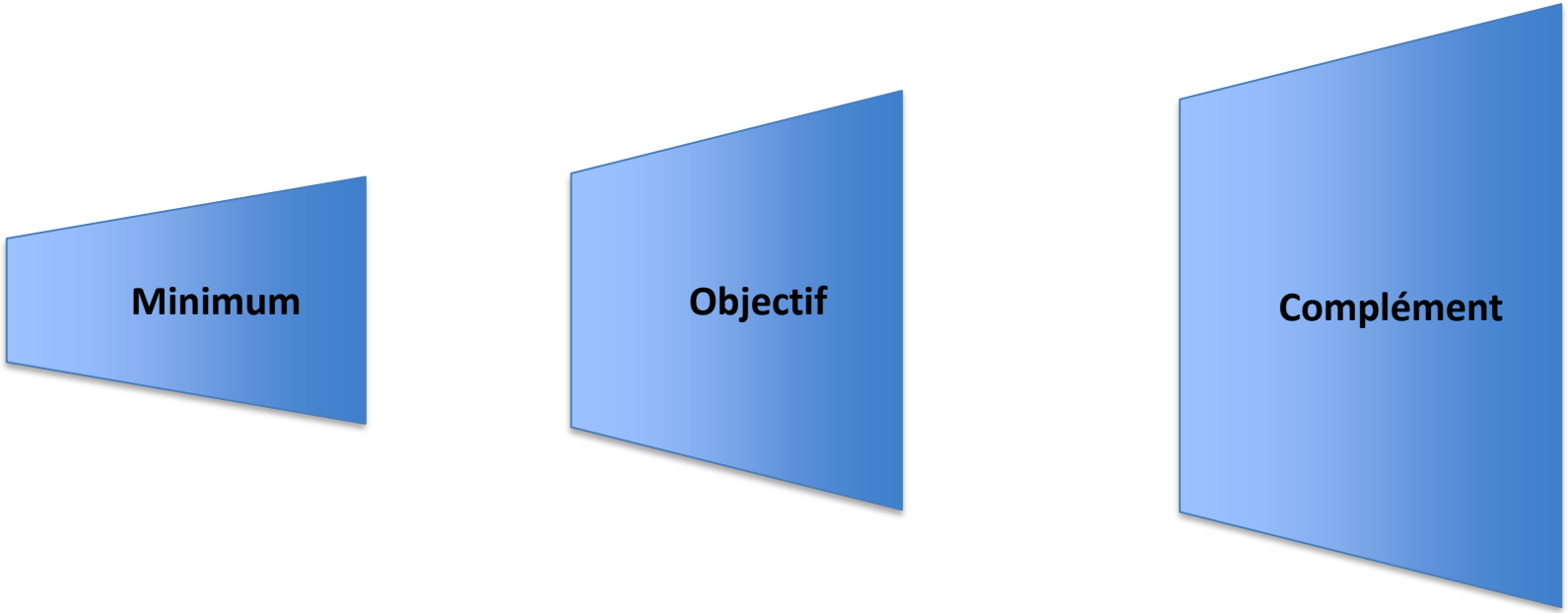
- 100 % produits éco-labellisés

- Equipements économes

Entretien et maintenance

- Formation des ATC à l'utilisation des produits d'entretien, (peinture, vernis,…)
- Guide des bonnes pratiques de l'entretien
- Interventions en réunions réseau
- Fourniture d'affiches

Gestion de la viabilisation



- Suivi annuel des consommations
- Contrat de maintenance
- Gestion du chauffage
- Notices d'utilisation

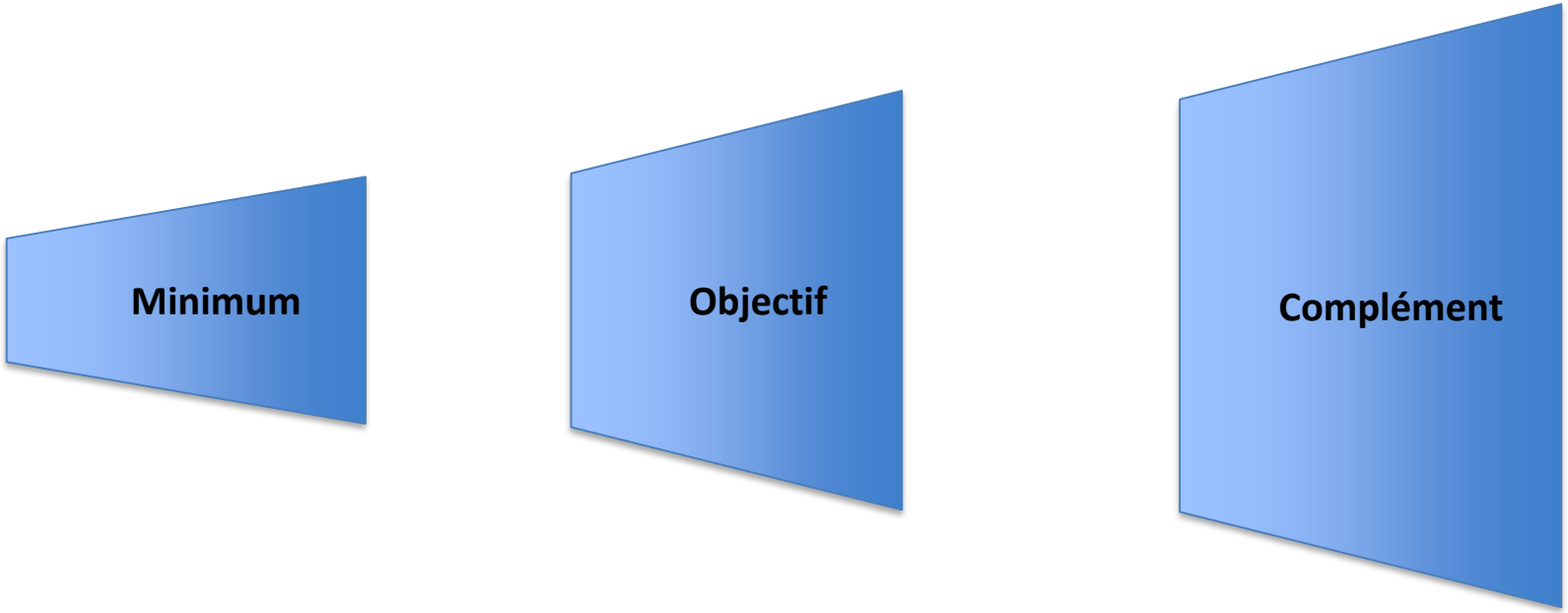
- Suivi mensuel des consommations
- Réduction ou stabilisation des consommations

- Sensibilisation des usagers
- Optimisation des réglages

Gestion de la viabilisation

- Appui technique du CD (optimisation des installations, des contrats de maintenance)
- Panneau d'information dans les locaux techniques
- Liste de matériel permettant une optimisation des consommations
- Fiches pédagogiques
- Accompagnement alter-alsace énergie

Gestion des déchets



- Etat des lieux
- 100% DD triés et éliminés
- 50% DV traité sur place
- 100% Déchets de restauration valorisés

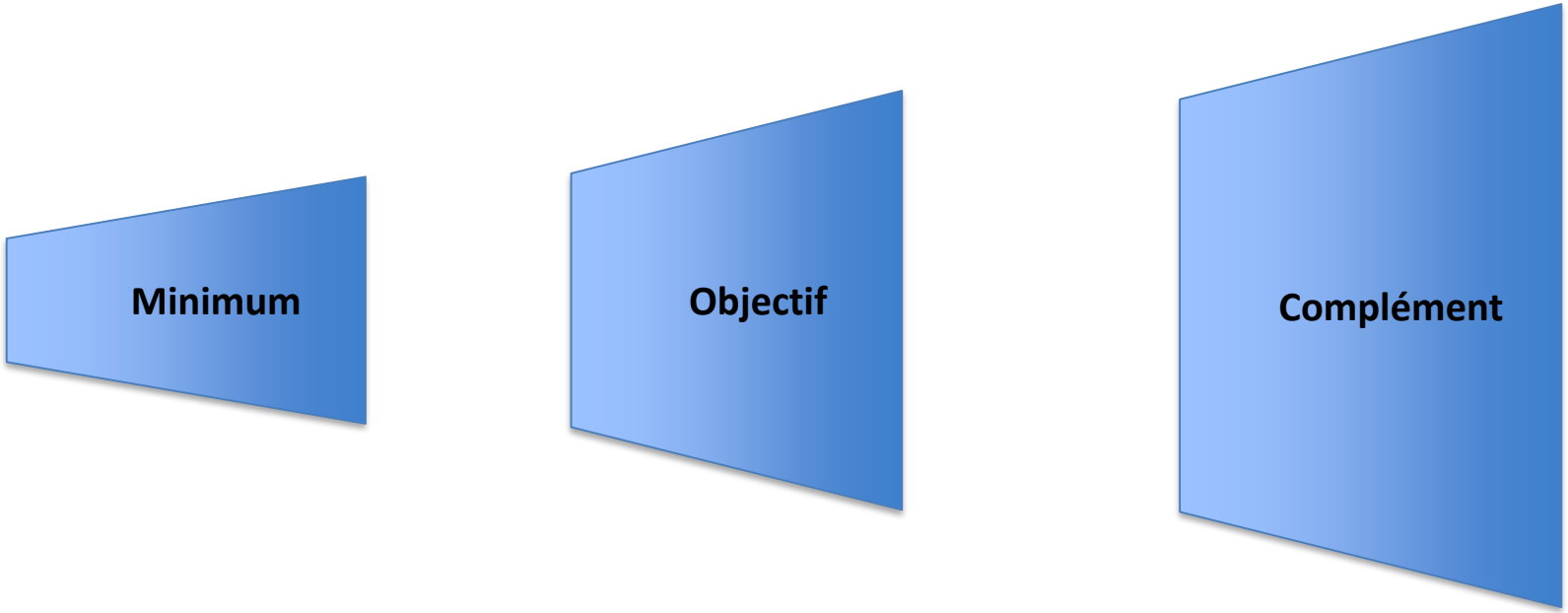
- 100 % des DV traités sur place ou valorisés

- Prévention des déchets
- Filières en place pour les autres déchets

Gestion des déchets

- Guide « gestion des déchets dans les collèges »
- Fiches techniques : sensibilisation au circuit des déchets, filières d'élimination par type de déchet, déchets des espaces verts…
- Formation gestion des déchets

Biodiversité et cadre de vie



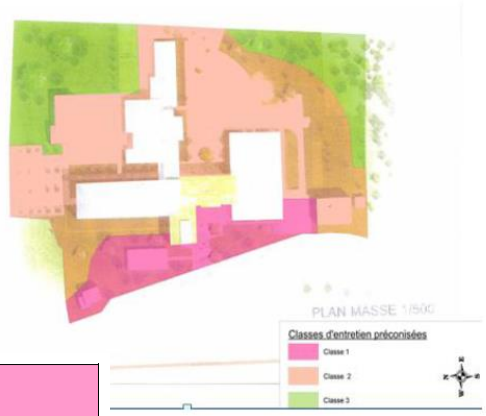
- Pas d'utilisation de pesticides (réglementaire)

- Plan de gestion différentié

- Techniques alternatives
- Plan « biodiversité »
- Communication

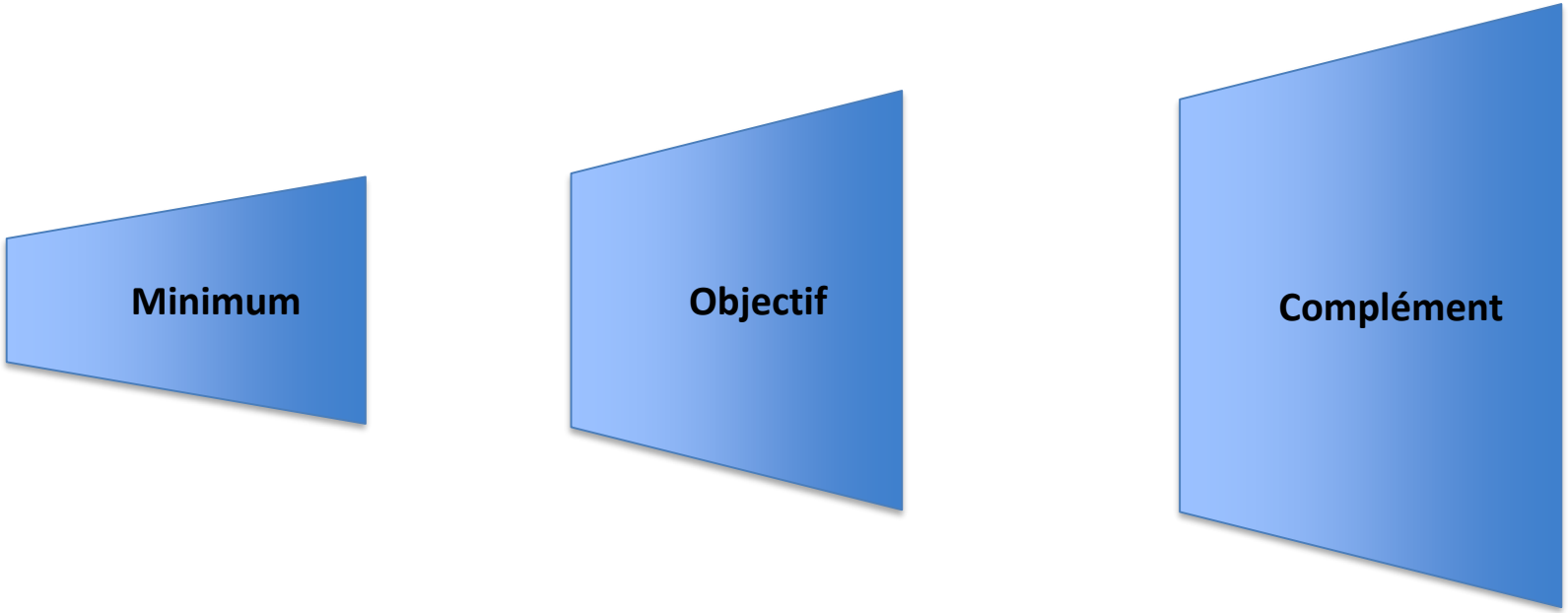
Biodiversité et cadre de vie

- Formation des agents à la gestion différentiée
- Affiches et panneaux « zéro-pesticides »
- Exposition « herbes folles »
- Fiches maintenance : Gestion différentiée – Espaces fleuris



Zone horticole : travail soutenu Arrosage / fertilisation / désherbage / tonte régulière
Zone intermédiaire: entretien régulier Tolérance de la végétation spontanée
Zone semi-naturelle: entretien 1-3 fois/an – pas de pesticides Acceptation de la végétation spontanée
Zone naturelle: entretien annuel – pas de pesticides Acceptation de la végétation spontanée

Restauration



- Diagnostic
- Réduction des restes d'assiette
- Augmentation de la part de produits bio et / ou locaux

- Moins de 130 g de biodéchets de restauration
- Moins de 80g de restes d'assiettes
- 20% de produits bios
- 50% de produits locaux

- Actions de sensibilisation des élèves
- Certification « bio » de la restauration

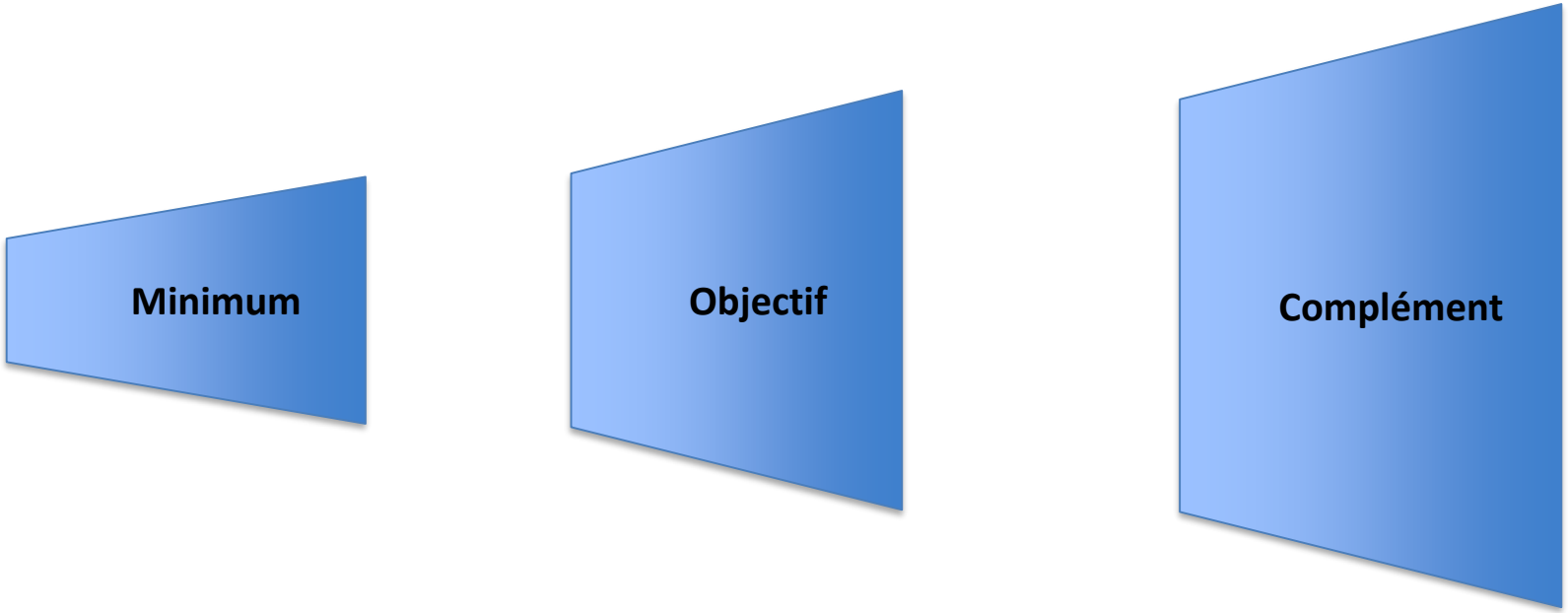
Restauration

- Dispositif « Ariena »

- Développement de l'offre d'approvisionnement

- Animation réseau, pesées, équipement des collèges

Transports



- Parking vélo sécurisé

- Suivi des modes de transport du collège

- Sensibilisation aux déplacements alternatifs
- Diagnostic sécurité

Transports

- Carte des pistes cyclables
- Accompagnement méthodologique des Plans de Déplacement
- Intervention vélo-sécurité

Niveaux de labellisation

- **Engagement** : Attendus minimum pour au moins 3 thématiques

- **Approfondissement** : Attendus minimum pour au moins 3 thématiques + au moins 5 objectifs atteints

- **Déploiement** : Attendus minimum pour 6 thématiques + 75 % des objectifs atteints

La mission des JVSC

3 grandes activités confiées dans le cadre de la mission :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- « Mangeons sain, bio et local, jetons moins »
- Actions éducatives au développement durable

Moyens humains et matériels

3 JVSC

Déplacements dans les collèges

Travail avec les élèves et les équipes pédagogiques

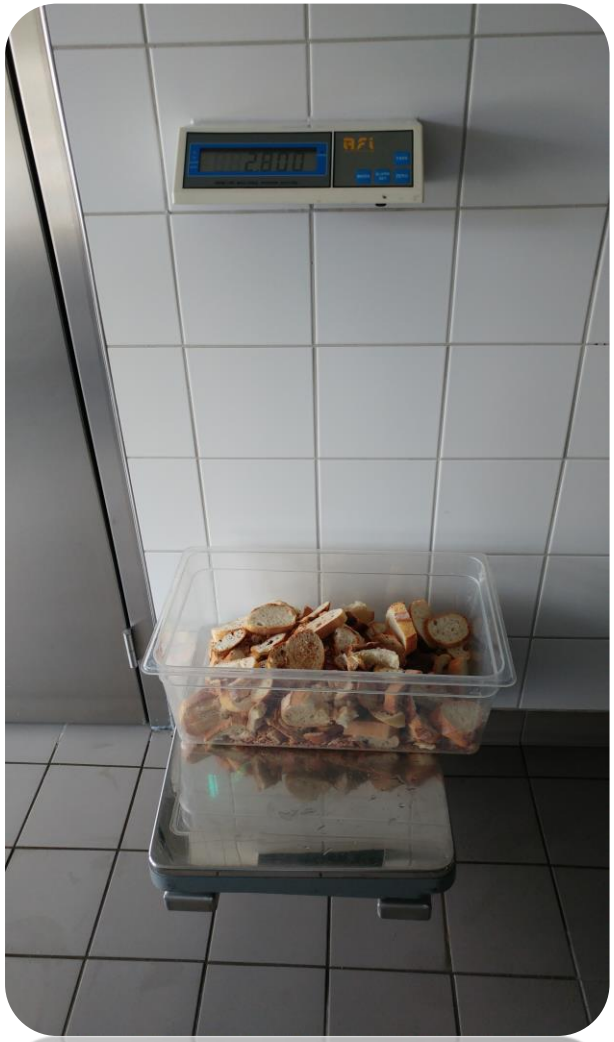
Réalisation du projet

Moyens humains et matériels

Besoins	Outils disponibles
Valorisation des déchets	Valise « Stop déchets » : jeu de l'oie géant pour apprendre le tri sélectif -Affiches Compost
Conservation/réutilisation des aliments Lutte contre le gaspillage alimentaire	-Frigidaire® magnétique pour apprendre à ranger les aliments pour mieux les conserver -Théâtre d'images « La métamorphose du frigo rose » (pour les 6ème) -Affiches Contes de l'antigaspi' -Kakémonos
Protection de l'environnement Préservation de la biodiversité Agriculture biologique	-Affiches 0 pesticides -Affiches Biodiversité

Les interventions possibles

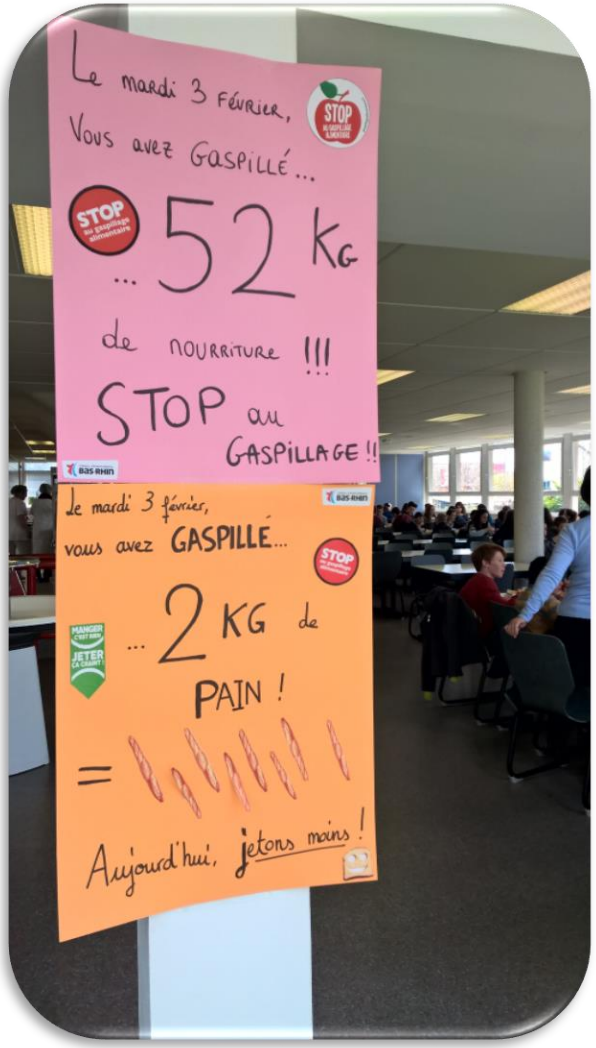
Réalisation des pesées



Communication sensorielle

CONSEIL DÉPARTEMENTAL BAS-RHIN
www.bas-rhin.fr

Les interventions possibles

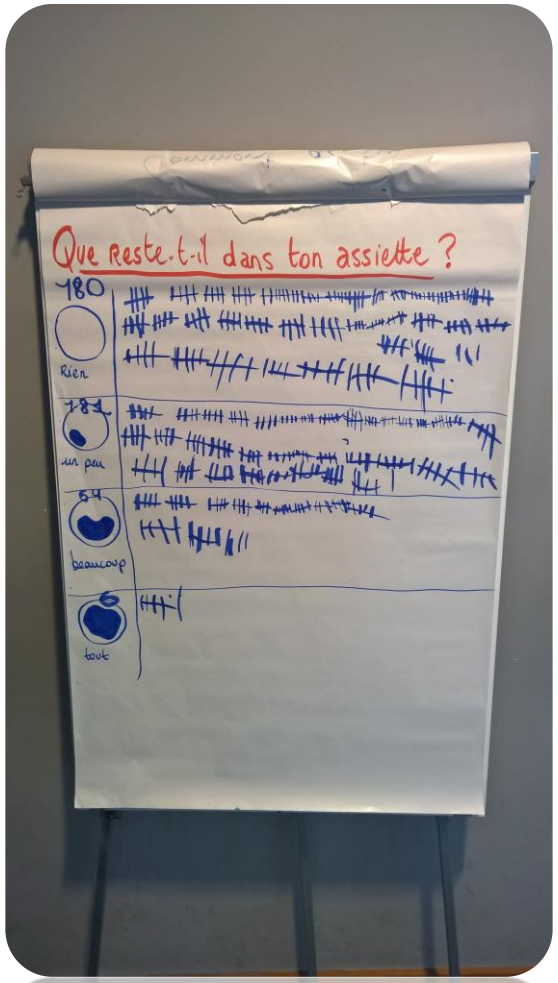


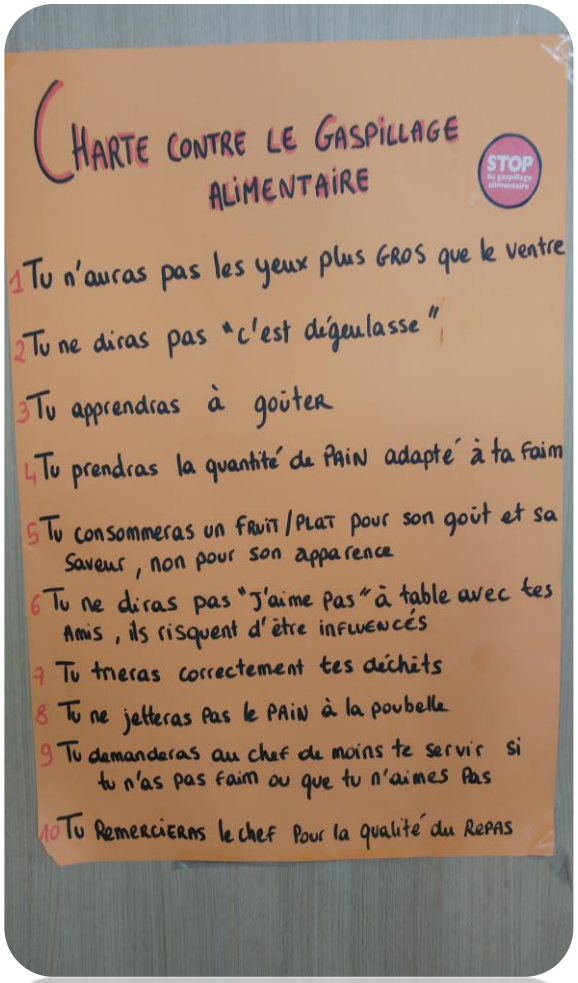
Affiche gaspillage et système des tickets

CONSEIL DÉPARTEMENTAL BAS-RHIN
www.bas-rhin.fr

Les interventions possibles

Animation et prévention autour du repas

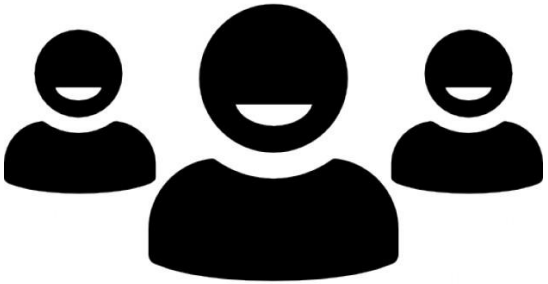


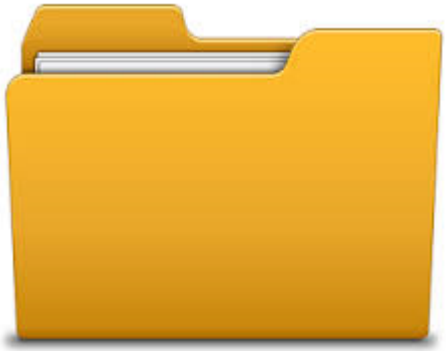


CONSEIL DÉPARTEMENTAL BAS-RHIN

www.bas-rhin.fr

Appui pour la labellisation E3D





école|établissement
en **démarche**
globale de
développement
durable

Exemples de projets

Projet	Actions
Projet commun sur le thème du développement durable	- Animation sur le Tri des déchets / le Recyclage - Mise en place d'un groupe d'éco-délégués
Sensibilisation au gaspillage alimentaire	- Création et distribution d'un quiz - Exposition (résultats des pesées, affiches, idées anti gaspi tirées du quiz) - Réalisation d'un spot publicitaire anti gaspi - Appui à la mise en place d'un compost
Thème alimentation, eau, énergies et déchets	- Ateliers pédagogiques lors de la semaine du développement durable - Les aliments à éviter et à privilégier - Manger/bouger - Tri des déchets et énergies : les erreurs à éviter - Organisation d'une sortie au centre de tri - Association de récoltes de téléphones usagers

Nous contacter

VSC 2017-2018

- Léa Roth
lea.roth@bas-rhin.fr
03 69 20 75 75

- Florence Strebler
florence.strebler@bas-rhin.fr
03 88 76 63 95

- Victor Douilly
victor.douilly@bas-rhin.fr
03 69 20 75 73