

Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP)

Intitulé : Valorisation des déchets organiques issus des préparations culinaires

Classe concernée : Terminale BEP CSS 1S1



Pourquoi ce projet ???

Les déchets organiques (coquilles d'œufs, épluchures, fruits et légumes même abimés, marc de café avec filtre, sachets de thé..) ont la caractéristique d'être entièrement biodégradables. Ils sont fermentescibles, et donc peuvent être traités par **compostage**.

Le compost est le produit de la fermentation à l'air libre de la matière organique par l'action de micro-organismes. Les résidus organiques se transforment par ce procédé biologique en terreau noir riche en humus. Il améliore et fertilise les sols et est utilisé comme engrais naturel.

La mise en place de ce projet au lycée Louis Dardenne permettrait de **recycler les déchets alimentaires et organiques** (issus des préparations culinaires lors des TP). La production du compost est un geste éco-citoyen qui s'inscrit dans les principes du **développement durable**.



Objectifs à atteindre

- Motiver l'élève en l'impliquant dans un projet
- Créer un dynamisme au sein de la classe 1S1
- Responsabiliser l'élève
- Sensibiliser l'élève au développement durable



Déroulement de ce projet

Le projet a été coordonné et encadré par Mmes Rebah (professeur de biotechnologie), Lagarde (professeur STMS) et Binder (documentaliste).

● Organisation au sein du lycée




Encadrés par leurs professeurs, les élèves ont réalisé les tâches suivantes :

1. Rechercher les informations sur le compostage en utilisant les TICE (Internet, traitement de texte...).
2. Traiter les informations en s'aidant du questionnaire donné par les professeurs
3. Préparer des affiches pour informer et faire participer l'ensemble des usagers du lycée sur le compostage.
4. Installation du composteur (avec M. Garnacchou, agent du lycée).
5. Organisation de la récupération des déchets organiques à la fin des TP (Ti et alimentation du composteur).
6. Surveiller l'état du composteur.

Mise en place de visites pédagogiques

- Visite de la plate forme de compostage : Bio Yvelines Services (récupération et la valorisation des déchets verts) à Versailles (confirmée et réalisée).
- Visite du centre de tri intra- muros Paris 5 (a été annulée à cause des CCF)
- Visite du SIEVD (Syndicat intercommunal d'exploitation et de valorisation des déchets) à Rungis (non confirmée).

Productions attendues des élèves

-  Production du compost (fin août)
-  Le compost améliore et fertilise les sols. Il serait utilisé ensuite comme engrais pour la culture du gazon au sein du lycée, ou plantation de fleurs dans le cadre d'une animation avec les élèves d'une école maternelle ou projet avec une maison de retraite.
-  Production d'un support d'information sur le compostage

Lien avec les enseignements

Enseignements	Réalisations	Compétences ciblées
Techniques professionnelles	Tri puis récupération des végétaux compostables	rechercher, décoder et traiter l'information
Vie sociale et professionnelle	Utilisation TICE pour créer des supports d'information et de sensibilisation au développement durable	Agir en tant que citoyen responsable Contribuer au développement Durable
Microbiologie	Aérer le composteur pour favoriser la décomposition de la matière par les microorganismes du sol.	Identifier les facteurs favorisant la multiplication des microorganismes