
JOURNAL DES TRANSITIONS AGROECOLOGIQUES

Le journal des actions du Campus du Végétal du Pays de Brive

COMPOST, TRI DES DÉCHETS, MOIS DE LA BIO...

Toutes les actions
menées sur le
campus



TRI DES DECHETS

Depuis la rentrée scolaire tout l'établissement se mobilise pour améliorer le tri des déchets. En effet, aidés du personnel de service et de la cuisine, G. Bourdaleix, et S. Vézine s'investissent dans la remise en place et l'entretien du tri des déchets compostables de la cantine. Pour l'instant nous arrivons à composter les épluchures ainsi que le marc de café et les coquilles d'œufs. En ce qui concerne les déchets azotés très humides (restes de repas, viandes, poisson...) G. Bourdaleix mène une expérimentation d'un Bokashi (voir page 2). En plus de cela G. Bourdaleix et P. Rabinel ont installé à l'exploitation, un lombricompost "pédagogique" afin de trier les déchets de la jardinerie et de présenter aux apprenants le principe. Grâce à une paroi transparente, les apprenants pourront observer les vers, acteurs du compostage. En parallèle de tout cela, les écoresponsables du lycée ont participé à la mise en place du tri des papiers dans chaque salle de classe. Enfin un compostage de feuilles mortes est également réalisé.

(Référent : G. Bourdaleix et S. Vézine)

Compostage

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Tri en cuisine

Mise en place de la collecte des épluchures et coquilles d'œuf



ÉTAPE 2

Acheminement

L'acheminement est effectué par Monsieur BOURDALEIX après le service de midi du lundi au jeudi



ÉTAPE 3

Mélange

Mélange et changement de case effectué par Monsieur Vézine



ÉTAPE 4

Valorisation

Utilisation pour la plantation



Parcours de tri et de compostage des déchets compostables des cuisines de l'établissement. Depuis la rentrée scolaire 30 tonnes de compost ont été utilisées sur l'exploitation.

BOKASHI

Le Bokashi est une méthode mise au point par un ingénieur agronome japonais, le Professeur Teruo Higa. Le principe repose sur la fermentation anaérobie, c'est à dire sans oxygène, assurée par des bactéries bien spécifiques. Le Bokashi a l'intérêt d'éviter le pourrissement et ainsi les mauvaises odeurs qui restent le frein principal au compostage des déchets alimentaires. L'expérimentation réalisée par G. Bourdaleix vise à rendre plus facile le compostage des déchets cuits et carnés de la cantine.



Sébastien Vézine (à gauche), agent espaces verts de l'établissement et Grégory Bourdaleix (à droite), aide laboratoire de l'établissement

LABEL ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ

Malgré l'inflation et l'augmentation des prix de l'alimentation, l'établissement reste un établissement bio engagé. En 2023, 23,7 % des denrées alimentaires acquises par le service restauration étaient issues de l'Agriculture biologique. Ce qui représente 33 784 € de dépenses sur un total de 142 742 € dont 4938 € de fruits et légumes bio issues de notre exploitation.

(Réfèrent : J. Ferrand et M. Lafon)

LABEL ECO-ÉCOLE

Cette année, deux étudiantes de BTS 2PH et écoresponsables se sont lancées dans l'obtention du label éco-lycée. L'obtention de ce label est un moyen supplémentaire d'inscrire notre établissement comme une référence du développement durable dans le territoire. Le programme de ce label repose sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs d'un établissement scolaire (élèves, enseignants, direction, personnels administratifs et techniques, etc.) et du territoire (collectivités, associations, parents d'élèves, etc.) autour d'un projet commun d'éducation au développement durable. Ce label participe donc activement à la généralisation de l'EDD en France et à l'atteinte des 17 Objectifs de développement durable.

(Réfèrent : P. Dumas)



CASDAR

Le Campus du Végétal du Pays de Brive s'est positionné pour participer à un projet Casdar "enseigner, former, expérimenter en permaculture dans l'enseignement agricole" porté par le CEZ de Rambouillet. A l'interne quatre personnes seront chargées de suivre cette participation : Le directeur d'EPL, le DEA et deux formateurs (M. Lapouge et Mme Maridet).

(Réfèrent : J. Ferrand)

ÉCO-PÂTURAGE

Le Campus du Végétal du Pays de Brive s'est positionné pour répondre à un appel à projet Sciences Grandeur Nature afin d'obtenir des financements pour mettre en place sur l'exploitation de l'éco-pâturage.

(Réfèrent : C. Guillemin et E. Coulombs)

LIBÉRATION DE LA COURS !

Cet hiver, les travaux de re-végétalisation de la cours se poursuivent avec les apprenants volontaires et E. Coulombs, enseignant d'ESC. Notre platane ne devrait plus être seul très longtemps !

Avancée des travaux de re-végétalisation de la cours



RÉSERVE DE CHASSE

En partenariat avec la société communale des chasseurs de Voutezac, une réserve de chasse et de faune sauvage a été créée sur les terres de l'établissement. Ainsi, sauf sur demande expresse de l'établissement pour limiter des dégâts de gibier (sangliers par exemple), tout acte de chasse est désormais interdit. Les panneaux « chasse interdite » vont être prochainement posés.

(Réfèrent : J. Ferrand)

INFO EN +

Journée portes ouvertes du Campus
le 23 mars 2024

De 9h à 17h
<https://campus-vegetal-brive.com/>
legta.brive-voutezac@educagri.fr
23 Murat 19130 VOUTEZAC

Campus du Végétal
du pays de Brive

N'hésitez pas à m'envoyer vos actions pour que je les ajoute à la prochaine édition.
P. Dumas