



DES VERS DE TERRE AU MENU !



**Deux composteurs sont désormais installés au lycée.
Ils permettront de transformer en engrais naturel
une partie des déchets organiques des restaurants.**

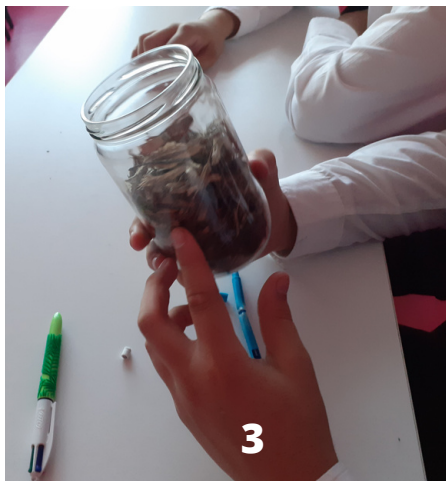


Formation avec
Géraldine, de
l'association
Compostons, et
des élèves du club
L'Econome

Bienvenus les vers de terre ! Fin septembre, à l'initiative du club de développement durable L'Econome, deux composteurs ont été installés au lycée.

Objectif : récupérer une partie des déchets organiques produits dans les restaurants et former progressivement - avec l'aide de l'association Compostons - les élèves et personnels à l'utilisation des composteurs.

L'opération est financée par la région Occitanie dans le cadre de l'appel à projets Lycées à énergie positive.



Compostage, mode d'emploi

- Photos 1 et 2 : Assemblage des composteurs avec l'aide de Géraldine, de l'association Compostons

- photo 3 : Première partie de la formation avec la classe de 1 PH2. Dans le bocal, il y a du broyat, c'est-à-dire des feuilles ou branches réduites en petit morceaux. Cela permet d'équilibrer le compost avec des déchets organiques secs.

- photo 4 : Deux composteurs sont installés. Quand le premier sera rempli, son contenu sera transvasé dans le 2e pour que la phase de maturation puisse avoir lieu.

- photo 5 : Ajout de déchets organiques

- photo 6 : Les déchets sont bien étalés puis recouverts d'une couche de broyat. C'est l'Erea Jean-jacques Rousseau, qui a une section Travaux paysagers, qui donne ce broyat au lycée.

- photo 7 : Régulièrement, mélange des déchets avec le brass'compost, un outil qui permet d'aérer le mélange.

- photo 8 : Vue en coupe du contenu du composteur. On distingue bien les strates de déchets et celles de broyat.

