



LA LETTRE D'INFORMATION

DU COMITÉ-PILOTE AU DÉVELOPPEMENT DURABLE



Juin 2018

Chers tous,

Nous sommes au terme de la 4^{ème} année de la création de notre comité et de notre engagement pour un tri sévère des déchets. Nous réduisons le volume des ordures ménagères de la poubelle bleue **mais les erreurs de tri y sont encore bien trop nombreuses** et nous n'entendons pas baisser les bras. Notre tri se complète avec la collecte des bio-déchets (anneau vert) par **Biotop** ainsi que le polystyrène, très polluant, et le long film étirable. Remercions très sincèrement au passage nos collègues du restaurant scolaire qui proposent la quantité de nourriture avant de servir les élèves, qui favorisent le libre-service et qui ont un œil attentif au bon tri des déchets au débarras des plateaux-repas. **La page suivante indique les lieux de collecte à la plate-forme de tri dans la cour des livraisons.**

Les pages suivantes indiquent également au travers de ce **dépliant** les bons gestes de tri et tout n'est pas indiqué : les coquilles d'huîtres, les instruments d'écriture en plastique, les huiles de friture, les cartouches de gaz vides, la benne réservée à la maintenance, ...

Les poules de Marans sont en vacances chez notre aviculteur partenaire **Stéphane Petit** et nous les retrouverons avec plaisir cet automne.

A bien y réfléchir, nous sommes en mesure de ne pratiquement plus rien mettre dans la poubelle bleue. D'autres opérations ponctuelles ont eu lieu cette année comme le service de pâtes locales au self ou la récupération des mégots de cigarettes : un mégot au sol = 500 litres d'eau pollués !

Le développement durable est un terme vaste. Nous déployons le volet de la biodiversité en ne perdant jamais de vue que nos élèves sont aussi au cœur de ces dispositifs environnementaux : spirale aromatique, permaculture de la semence à l'assiette de nos clients - accompagnement avec **Graines de Troc**. Suite au concours général des métiers, un déjeuner a d'ailleurs été concocté et servi par nos élèves au conseil départemental avec les saveurs du jardin du lycée hôtelier traversées au fil du menu. Un hôtel à insectes est installé : il a été fabriqué par les élèves du collège Albert Camus à La Rochelle.

Nous entendons obtenir le **label e3d expert**, servir de modèle en étant un établissement-pilote dans le développement durable sur notre territoire et bien au-delà, pour les collectivités mais aussi pour les entrepreneurs en hôtellerie, restauration et tourisme qui fournissent de nombreux efforts environnementaux au quotidien.

Retrouvez nos lettres d'information sur <http://lycee-hotelier.fr/services/comite-environnement/>

Nous vous souhaitons un agréable été.

Hugues RAOUX (restauration-hôtellerie)

Nicolas DÉLOY (sciences)

Virginie AUDOUSSET-DESCHAMPS (sciences)

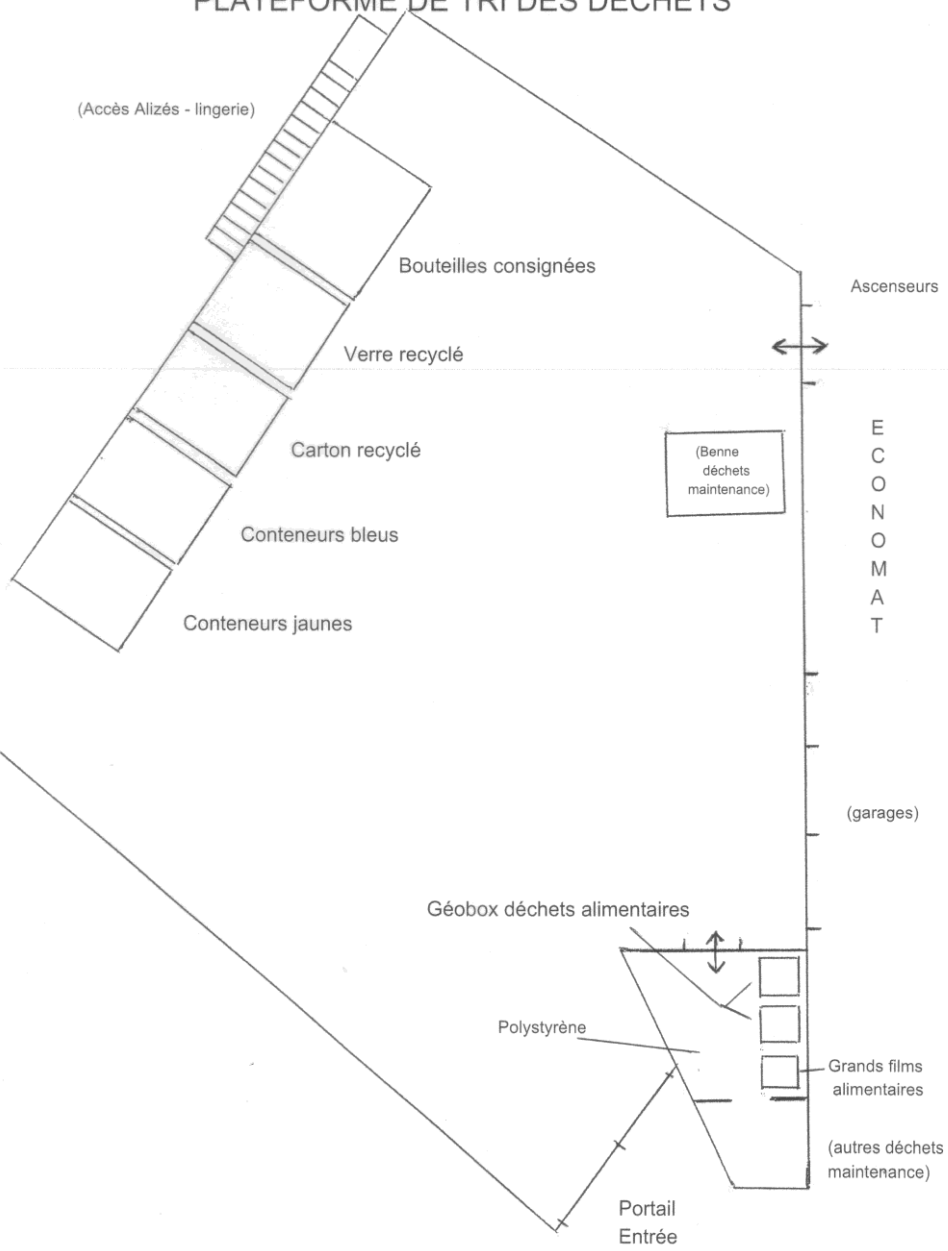
Jacques MALLET (restauration-hôtellerie)

A votre écoute,
bien cordialement.

Le comité-pilote



COUR DES LIVRAISONS
PLATEFORME DE TRI DES DECHETS



COMMENT TRIER ?

EMBALLAGES RECYCLABLES



DÉCHETS ALIMENTAIRES



ORDURES MÉNAGÈRES



POLYSTYRENE - FILM ETIRABLE



Containers spécifiques

VAISSELLE / VERRES CASSÉS



BOUCHONS LIÈGE / SYNTHÉTIQUES



VERRES NON CONSIGNÉS



COUR NIVEAU-1

**POUBELLE BLEUE
AU REGIME SEC,
TRIONS
NOS DECHETS !**

