
Vermicompostage collectif et pédagogique

AIGUILLON

Auteur :

PLACE DU 14 JUILLET

47190 AIGUILLON

[Voir le site internet](#)

Claire Dumon

mairie@ville-aiguillon.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

En 2009, l'école Marcel Pagnol à Aiguillon a mis en place du vermicompostage dans cinq classes. Chaque classe a accueilli dès le mois de janvier une vermicaisse et le professeur et les enfants se sont chargés de s'en occuper pendant plus de 6 mois réalisant ainsi de nombreuses observations sur leurs déchets de cuisine, la vie des vers et leur reproduction.

La fin d'année a permis d'exposer les travaux réalisés par les élèves lors d'une exposition au sein de l'école puis une autre dans la médiathèque de la ville.

Ces présentations ont permis la sensibilisation des autres élèves et des habitants d'Aiguillon.

En 2010, le vermicompostage n'est donc pas une découverte dans cette école puisque 125 élèves ont déjà travaillé autour du vermicompostage sur les 320 élèves de l'école et les expériences menées ont connu un véritable succès.

Cette réussite est due notamment à la forte motivation des professeurs qui ont su impliquer leurs élèves. L'établissement peut ainsi compter sur des connaissances acquises lors de ces expériences.

Cette phase a pris un caractère clairement pédagogique.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

En 2011 et aujourd'hui, une deuxième phase a été imaginée, notamment sous la dynamique du directeur de l'école M. Vayssières et de M. Barbiero du service espaces verts de la ville d'Aiguillon. Ils valorisent sur place les résidus organiques issus de la cantine sans abandonner pour autant l'approche pédagogique de la première phase.

Forts des connaissances et des compétences acquises sur le vermicompostage, quatre professeurs ont accompagné ce dispositif avec leur classe, une centaine d'élèves au total. L'idée est donc venue naturellement de mettre en place un système intégré de valorisation des résidus organiques par vermicompostage. Celui-ci sera dimensionné en fonction des résidus produits dans les cuisines et le réfectoire.

Le personnel de la restauration est très motivé dans le fonctionnement pour la centralisation des matières organiques et l'approvisionnement du système.

L'école dispose en plus d'un jardin dans lequel de nombreuses animations sont réalisées. L'utilisation du produit fini, le vermicompost, a été le moyen pour « boucler la boucle », explorer entièrement le cycle de la matière et produire fleurs, fruits et légumes sans engrais ni pesticide ! Faire germer du beau, cueillir du bon, ces actions simples sont les meilleures preuves que le respect de l'environnement est loin d'être une contrainte : c'est surtout une merveilleuse source de plaisir, intarissable et accessible à tous.

Résultats quantitatifs

Un compost d'excellente qualité qui sert aux plantations des légumes du jardin pédagogique.

Résultats qualitatifs

Outre la réduction des déchets, ce dispositif a permis de développer du lien entre les services municipaux : Restauration / Service des espaces verts.

Les enfants et les enseignants ont été partie prenante dans le projet.

Les enseignants s'accordent à dire que TOUS LES ENFANTS ont été très sensibles à cette étude.

MISE EN OEUVRE

Planning

De septembre 2010 à juin 2012 et de septembre 2011 à aujourd'hui, les enfants des deux classes de CE 2 déposent 2 fois par semaine les déchets après les avoir pesés.

Ils tiennent un registre de pesée.

Moyens humains

- 5 agents de la restauration scolaires
- un agent du service des espaces verts
- 4 enseignants et leurs élèves
- les élus
- la responsable du service enfance
- Ludovic Martin d'ENERGETHIC

Moyens financiers

2009 : kit vermicaise 210 € - intervention animation : 936 €

2010 : animation - achat des vers - diagnostic 2 580 €

Moyens techniques

-

Partenaires mobilisés

Alain BARBIERO, responsable du service des espaces vert de la Mairie d'Aiguillon

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le dispositif est reconduit et sera optimisé dès lors que nous déposerons également les déchets cuisinés.

Difficultés rencontrées

-

Recommandations éventuelles

-

Mots clés

Dernière actualisation

Mars 2012

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Direction régionale