

Installation de lombricomposteurs pédagogiques

RESPONSABILITÉ
SENSIBILISATION
TRANSVERSALITÉ
EXEMPLARITE

CONTEXTE

Quand l'installation de composteurs (afin de sensibiliser les élèves au compostage) n'est pas possible sur un établissement, il est possible d'installer des lombricomposteurs en classe, alimentés par des déchets ramenés par les élèves.

CIBLES



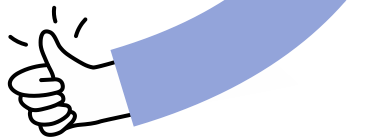
Les élèves de la classe concernée et leurs familles qui mettent de côté les déchets alimentaires destinés à alimenter le lombricomposteur

OBJECTIFS

- **Découverte du lombricompostage**
- **Sensibilisation au cycle de la matière organique** (rôle des vers, fertilisation des sols ...)
- Mise en place d'un **projet pédagogique et ludique en lien avec la nature**, mobilisant l'enseignant, les élèves et leurs familles sur le long terme



LE DEROULE DE L'ACTION



Étape 1 : Réunion d'une équipe-projet comprenant la direction, ainsi que des enseignants motivés par la démarche



Anticiper les problématiques de vacances scolaires et d'absences pour se projeter sur le long-terme



Étape 2 : Documentation et recherches de renseignements sur les bonnes pratiques de lombricompostage

L'enseignant-référent doit se renseigner sur les apports adaptés afin d'éviter les nuisances dues à une mauvaise gestion du lombricomposteur (moucheons, odeurs ...)



Étape 3 : Achat et installation du matériel



Fournisseurs : Wormbox, Eco-worms ...

Installation du lombricomposteur lors d'un atelier de début d'année avec les élèves : terre + carton humide + vers
Présentation du concept aux élèves



Étape 4 : Communication des consignes aux élèves et leurs familles

Communication écrite dans le cahier de correspondance sur les déchets alimentaires adaptés pour alimenter le lombricomposteur



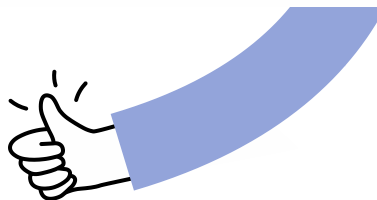
Étape 5 : Entretien du lombricomposteur grâce aux apports des élèves

- Apports réguliers grâce aux déchets alimentaires ramenés de chez eux par les élèves
- Suivi et vidage ponctuel du lombricomposteur
- Le compost et le jus récupérés peuvent être redistribués aux élèves et/ou utilisés dans les espaces verts de l'école



Éventuellement créer un planning hebdomadaire pour que les élèves ramènent les déchets alimentaires à tour de rôle





RESULTATS OBTENUS

- Fort engagement des élèves dans la démarche et portée pédagogique importante
- Production de 2 à 3 kg de compost tous les 3 mois, soit environ 10 kg sur une année scolaire

MOYENS DEPLOYES (humains et financiers)



- Un (ou plusieurs) enseignant(s) prêt(s) à se former et s'engager dans la démarche tout au long de l'année
- Entre 70 et 100€ pour un petit modèle de lombricomposteur
- Environ 20€ pour l'approvisionnement en vers

MESURE DES RESULTATS

- Suivi de la production de thé de vers

COMMUNICATION

- Communication aux élèves et aux familles en début d'année
- Échanges réguliers et organisation avec les élèves pour amener des déchets alimentaires appropriés et en quantité suffisante

POINTS DE VIGILANCE

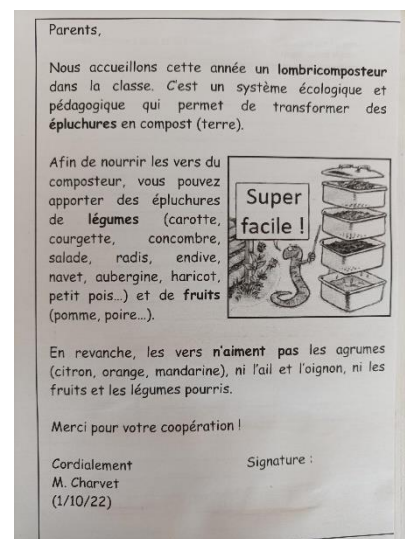


- Le lombricompostage nécessite un entretien régulier sur le long terme, et donc un certain niveau d'engagement de la part de l'enseignant.
- S'il est mal géré, le lombricomposteur peut générer des nuisances (moucheons, odeurs). Il faut donc bien se renseigner en amont sur les bonnes pratiques de lombricompostage qui permettent de les éviter.
- Une solution doit être envisagée en amont pour gérer le lombricomposteur pendant les vacances d'été.

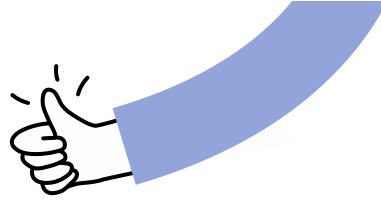


CONTACTS

Stéphane CHARVET
Professeur d'école - École Aimé Césaire
sc.cqs@wanadoo.fr







que peut-on mettre dans un lombricomposteur?

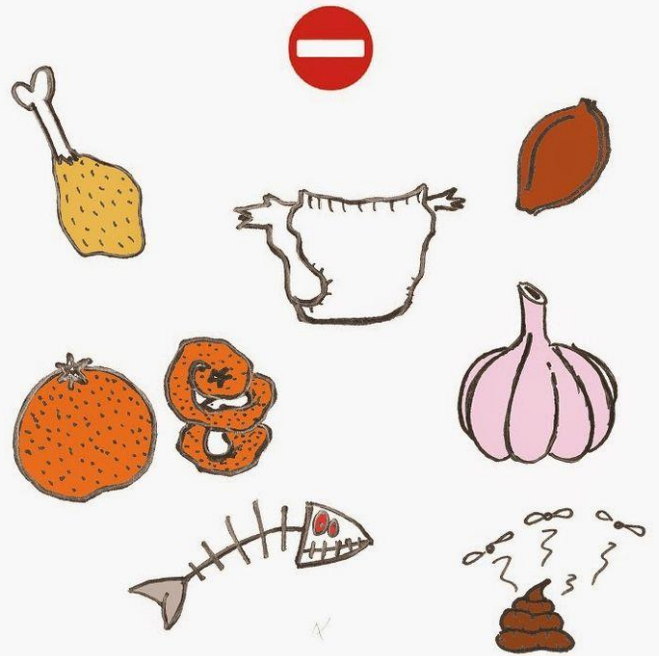


papier, carton, herbes seches, paille, sechets de thé, marc de café (filtre inclu), fruits, légumes, céréales, pain, riz, pâtes, fleurs fanées, rouleau de papiers essuie-tout, mouchoirs en papiers, vaisselle compostable, coquilles d'oeufs pilées...



y'a pas de déchets, juste de la matière que des gens ont sans savoir quoi en faire alors que d'autres la cherchent sans savoir où la trouver

que ne doit-on pas mettre dans un lombricomposteur?



Viande, poisson, ail, oignon, résidus salés, vinaigrés, noyaux, excréments d'animaux, plats en sauces (+ de 5 % de mat. grasses), agrumes, couches, etc...



y'a pas de déchets, juste de la matière que des gens ont sans savoir quoi en faire alors que d'autres la cherchent sans savoir où la trouver

