

Eco Mathilde



Ma planète ce mot t'est adressé...



ÉVÈNEMENTS

L'ÉCO PÂTURAGE



«Avant les vacances, nous avons vécu des événements importants à l'école.»

Le 11 avril, une bergère, avec l'aide de deux chiens de bergers, a amené dans l'arrière-cour de l'école 6 moutons pour faire de l'éco pâturage. Toute l'école était présente pour leur arrivée. Ils sont restés jusqu'au 22 avril. Durant ce temps, nous avons pu les voir, les nourrir et les caresser. Pendant le week-end, les moutons avaient profité de notre absence pour s'amuser dans notre cour de récréation et ils nous avaient même laissé des petits cadeaux !

CARÊME

Il y a eu tout d'abord le Carême, dont le thème était « prendre soin des autres et de la planète ». Pour prendre soin de la planète, nous avons dessiné les choses que nous voulions sauver et nous les avons rassemblées dans une œuvre collective qui avait la forme d'un globe terrestre.



Le père Paul est venu deux fois à l'école pour nous parler du Carême. Il nous a dit que la planète est un cadeau de Dieu pour les hommes dont il fallait prendre soin.



CARNAVAL ÉDITION 2022



Pour terminer cette période, nous avons fait la fête lors du Carnaval dont le thème était le recyclage. Il fallait trouver un costume « sympa » avec au moins un accessoire recyclé. Lors du défilé, nous avons vu beaucoup de déguisements amusants et différents : des cowboys, des princesses, mais aussi des enfants portant des sacs poubelles, et même des élèves avec des tee-shirts à messages. Mais la vraie star de cet événement c'était Monsieur Carnaval. Nous l'avions fabriqué lors des ateliers Recycl'Art avec divers matériaux de récupération et nous l'avons ensuite fait disparaître comme par magie !

Anna ISABEL CM1A

INTERVIEW AVEC LE CHEF DU RESTAURANT DE SAINTE MATHILDE



L'Eco-Mathilde a été reçu par Christian, le Chef du restaurant de Sainte-Mathilde. Un entretien exclusif à déguster en intégralité en flashant le QR code !

Les aliments



Savez-vous comment sont élevés les animaux qui atterrissent dans nos assiettes ?

Les animaux sont élevés par des éleveurs. Ma relation avec eux s'arrête à l'achat de viande. Je sais à quel endroit les animaux sont nés, élevés et abattus pour la viande bovine. Pour tout ce qui est volaille ou porc, il s'agit de viande française. Il y a des normes que nous sommes obligés de respecter.

Comment faites-vous pour choisir la bonne quantité de nourriture ?

Pour choisir la bonne quantité de nourriture, que ce soit de la viande, des légumes, des féculents ou des desserts, il y a des proportions que chaque enfant doit manger chaque jour. Normalement on connaît la quantité de nourriture qu'un enfant doit manger quotidiennement.

Parce que moins on produit, moins on consomme, moins ça coûte cher et tous les aliments qui sont valorisés ne finissent pas à la poubelle.

Qu'est-ce que vous pourriez améliorer dans votre façon de travailler ? Nous pourrions avoir du matériel qui correspond à ce que je fais et qui soit plus compétitif, plus performant sur le plan écologique. Par exemple, le lave-vaisselle pourrait être plus écologique s'il consommait moins d'eau.

Est-ce que vous sentez une différence depuis qu'il y a la table de tri ? La table de tri permet à mon collaborateur de passer moins de temps à débarrasser les assiettes car elles arrivent plus propres.



Réduire nos déchets



Où vont les aliments que nous jetons ?

Les aliments que nous jetons sont ceux que vous n'avez pas mangé ! Ou pas voulu goûter... Généralement, j'essaie de produire au plus juste pour éviter les déchets et de devoir jeter les aliments à la poubelle.

Nous avons donc moins de temps à passer sur les assiettes pendant le service.

Par contre, il est important que j'aie chaque jour un retour sur ce qui a été plus ou moins bien mangé par les enfants. Avant, j'avais le retour de Raynald (son collaborateur, nldr), à l'heure actuelle, je n'ai pas les chiffres des quantités d'aliments jetés*. Ça me permettrait de travailler de mieux en mieux.

*C'est désormais le cas ! Suite à cette interview, les chiffres qui concernent les déchets sont transmis aux cuisiniers à la fin de chaque service.

VIDÉO DE L'INTERVIEW



Scannez-moi

La pratique du Chef



Quels gestes écologiques faites-vous quand vous cuisinez ? Des gestes écologiques, j'en fais au quotidien. Par exemple, derrière moi, la lumière de la cuisine est éteinte pour réduire la consommation de courant. Ça fait partie des gestes écologiques. Réduire au maximum les déchets, mais c'est aussi à vous de faire attention pour être écologique.

ANIMAUX ET INSECTES

Trouvez et écrivez la réponse en anglais sur un petit papier à déposer dans la boîte située en salle d'anglais avant le 17/06. Récompense à la clé.

1 C'EST UNE TONDEUSE ÉCOLOGIQUE
REONSE : NOLNOM

2 AVEC LUI PAS DE RESTE
REONSE : NOHDOJ

3 JE SUIS UN TRANSPORT SANS ESSENCE
REONSE : INV

4 C'EST L'INSECTE LE PLUS IMPORTANT POUR LA REPRODUCTION DES PLANTES
REONSE : ETIIEVE



Interview réalisée par nos envoyés spéciaux Samantha (CM2 B), Karitos (CM2 B) et Jade (CE2 A).