

## Développement durable. La Tourelle à nouveau récompensé



Les élus du conseil départemental sont venus dévoiler la plaque « Collège durable », hier, au collège La Tourelle.

**Le collège La Tourelle a obtenu le renouvellement du label « Finistère collège durable », décerné notamment par le conseil départemental. Petit tour d'horizon des actions mises en place dans le seul établissement quimpérois à être ainsi labellisé.**

Premier collège du Finistère à avoir obtenu le label « Finistère collège durable » en 2014, La Tourelle est aussi le seul établissement quimpérois à le posséder. Hier, sa directrice, Béatrice Govart, a reçu ce diplôme, valable trois ans. Ce label, qui donne droit à une belle plaque à installer à l'entrée de l'établissement, seulement cinq collèges en profitent dans le département. Il récompense une démarche globale en faveur du développement durable. « Ces actions doivent être ancrées dans la durée, partagées entre professeurs, élèves et agents au sein du collège et représenter des innovations », explique Florence Cann. Et au collège La Tourelle, les actions concrètes, ce n'est pas ce qu'il manque.

## **De la spiruline dans les assiettes**

Le premier lieu concerné par ces démarches est la cuisine. Pour nourrir les élèves, le chef Pascal Dano passe son temps à innover, dans une cantine où il sert environ 30 % de produits bio et locaux. « J'ai introduit la spiruline fraîche comme substitut aux protéines animales. Avec notamment un burger ou une mousse au chocolat réalisés avec la petite algue », indique-t-il. « Je ne l'utilise pas très régulièrement mais l'important est d'avoir fait découvrir de nouvelles alternatives aux adolescents ». Après avoir mangé de la spiruline, les élèves ont pu l'étudier en classe de SVT et dans l'atelier du goût, mis en place en septembre. « Environ 25 élèves y participent au rythme d'une heure par semaine.

On y fait intervenir des partenaires extérieurs comme l'Ireps (Instance régionale d'éducation et de protection de la santé) ou l'Adria (un centre d'expertise agroalimentaire, NDLR) qui nous a permis de valider les nouvelles recettes à base de spiruline », décrit Muriel Lavigne, professeur en SVT et responsable de l'atelier du goût avec Pascal Dano.

## **Des perce-oreilles dans le composteur**

La restauration, cela produit des déchets. Là aussi, le collège a innové. « Les entrées au réfectoire sont en libre-service. Chaque élève compose la sienne. Comme c'est aussi eux qui trient les restes de leur repas, ils se responsabilisent sur le gaspillage alimentaire », poursuit le chef cuisinier. Dans ce tri de fin de repas, les bio déchets sont mis à part. C'est là que Yann Scouarnec, l'agent d'entretien, a apporté sa petite touche : « Les perce-oreilles sont des insectes végétariens. J'en élève dans le composteur et ils régulent la quantité de biodéchets. Avec eux, plus besoin de vider le composteur à la déchèterie. Je gagne du temps et limite les déplacements ».

## **Modes de cultures : conférence le 5 avril**

Toutes ces avancées viennent compléter d'autres démarches, plus anciennes. « En 2008, on avait creusé une mare pour apporter de la biodiversité : amphibiens, libellules, nénuphars... Depuis j'ai aussi réalisé un jardin de plantes médicinales, un bon support pédagogique », détaille Muriel Lavigne. Une dynamique qui n'est pas près de s'arrêter. « Pierre Mollo, spécialiste du plancton, devrait intervenir lors d'un atelier, et nous projetons d'acheter une phytotière pour cultiver de la spiruline », poursuit la professeur de SVT. Une conférence sur l'impact des modes de cultures sur la qualité des légumes aura également lieu le 5 avril.