

À Pont-Audemer, le lycée Risle-Seine s'engage à fond dans le développement durable



Valérie Auvray, au centre, a réussi à réunir autour d'elle une équipe dynamique engagée dans le développement durable Photo collection privée

Le lycée des métiers Risle-Seine de Pont-Audemer poursuit son engagement en faveur du développement durable. Des actions avec les élèves sont déjà programmées pour l'an prochain.

Initiée depuis quelques années par Valérie Auvray, professeur au Lycée Risle-Seine de Pont-Audemer, la politique en faveur du développement durable prend de l'ampleur au sein de cet établissement.



Outre la journée « verte » en début d'année scolaire auprès de tous les élèves, après l'installation de nichoirs l'an passé et l'adaptation favorable à la biodiversité de la gestion des espaces verts, de nouveaux projets voient le jour.

Un verger pédagogique et une gestion raisonnée des déchets

D'une part la plantation d'un verger sur un espace de 1000m² en collaboration avec l'association pomologique de Haute-Normandie et d'autre part une gestion intelligente des déchets à tous les niveaux, ateliers, salle de classe, cantine. « C'est une politique dynamique et globale qui se met en place avec de multiples actions complémentaires », explique Jason Maucolin, proviseur du lycée.

Deux journées importantes seront également organisées dans ce sens. Le déplacement de quatre classes dès janvier prochain à Rouen dans le cadre de la journée normande du développement durable organisée autour du réalisateur Cyril Dion où elles recevront d'ailleurs le label niveau 1 pour les actions menées dans leur établissement et la rencontre exceptionnelle des élèves le lundi 24 février 2025 avec un chef de tribu Papou, habitant au cœur de l'une des forêts primaires du globe qui viendra justement leur parler des problèmes de la déforestation.

« Avec tout cela, nous visons maintenant le niveau 2 », confie Valérie Auvray qui a réussi à fédérer autour d'elle une équipe volontaire et soudée avec notamment Claire Desautès, professeur, Jean-Jacques Bons, agent d'entretien, et Émilie Vone, responsable de la restauration. Cette dernière a notamment engagé un important travail exemplaire pour éviter le gaspillage et pour une alimentation de qualité en circuit court.