

Le fléau des punaises de lit

Les grandes énigmes

Aubenas

Pour une alimentation plus responsable

Bravant la pluie, plus de 40 personnes ont participé aux six ateliers proposés lors de la Plénière des tiers lieux nourriciers.

Le Dauphiné Libéré - Hier à 19:01 | mis à jour hier à 19:45 - Temps de lecture : 2 min



Un groupe de participants devant un des ateliers du jour.

Organisé par le collectif Pétale 07, cet événement a permis aux participants d'apprendre des techniques pratiques et de proposer des changements de pratiques simples et faciles à mettre en œuvre pour les habitants du territoire.

Les ateliers ont couvert un large éventail de sujets, allant de l'apprentissage du tissage de mûriers pour créer des bordures de jardin, à la gestion du compost, en passant par le démarrage d'un potager d'hiver, l'apprentissage du bouturage et du marcottage, la fabrication de lessive à base de lierre, ainsi que l'intégration des légumineuses dans des tartinades salées ou des fondants citron-chocolat.

Les participants ont unanimement salué l'aspect concret de cet apprentissage, qui leur a permis de mettre en pratique leurs nouvelles connaissances. Ils ont également apprécié l'opportunité de sortir des discours théoriques pour proposer des solutions de changement de pratiques accessibles à tous.

Intervenante du tiers lieu paysan de la Martinière, Claire Roso a souligné l'importance du partenariat entre les associations, les collectivités et les habitants dans des lieux de rencontres proposant des initiatives concrètes sur l'alimentation. Elle a insisté sur le fait que ces tiers lieux nourriciers jouent un rôle essentiel dans la promotion d'un mode de vie durable et responsable.

Le collectif des tiers lieux nourriciers, animé par le collectif Pétale 07 dans le cadre d'un programme Leader avec le soutien du département et de la DCSPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations), clôture ainsi une année de travail, d'échanges et de coformation bénéfique pour tous les participants. Un délicieux repas a ajouté une note de convivialité à cette enrichissante journée.

De nouveaux rendez-vous sont déjà programmés, les 2 et

3 novembre au collège de Joyeuse, pour des ateliers sur la cuisine et le service, du 12 au 14 décembre et du 23 au 25 janvier, pour former des animateurs en cuisine, jardinage et compostage. Des modules de formation pour les référents de sites de compostage durant tout l'hiver ainsi qu'un stage d'hygiène en animation cuisine du 4 au 8 décembre sont également proposés.

Société

Vie associative

