

ÉCHANGE
DE PRATIQUES

RÉSEAU JEUNESSE ARDÈCHE

Compte rendu de l'échange de pratiques #7 du 28 mai 2026**« Transition écologique et sociale :
faire bouger nos pratiques au quotidien ! »**

Vous trouverez ci-dessous, de façon synthétique, les grands axes et points de discussion abordés au cours de l'après-midi, ainsi que l'ensemble des ressources.

→ Pour s'inscrire à la liste de diffusion du Réseau Jeunesse ardéchois et recevoir les prochaines infos du réseau : <https://framalistes.org/sympa/subscribe/reseau-jeunesse-07>

→ Coordinatrice du réseau : Laure FEMMININO - lfemminino@ardeche.fr

Rappel des objectifs de la journée :

- Délivrer des clés pour aborder les enjeux de la transition avec les jeunes ;
- Expérimenter des animations et identifier des leviers pour impliquer les jeunes dans les actions en faveur de la transition dans nos structures ;
- Prendre du recul sur nos pratiques professionnelles face aux enjeux de transition écologique et sociale.

Eléments de synthèse - Contact et ressources des intervenant·es :

1) Les ateliers de mise en pratique : comment impliquer les jeunes dans des démarches de transition écologique et sociale dans nos structures ? Expérimenter des outils concrets et identifier des pistes d'actions directement mobilisables dans vos projets et structures.

- **Atelier Chantier de bricolage**

Intervenante : Sarah COULONDRE, association RESTe ! - contact@asso-reste.fr

Cet atelier a réuni 10 participant·es. Après avoir présenté les chantiers collectifs de construction en tant qu'outil pédagogique, Sarah Coulondre de l'association RESTe ! a proposé au groupe un atelier « construction en palettes de récupération ». Un premier temps d'apport d'information et de cadrage a porté sur :

- L'approvisionnement et le choix des palettes,
- Le cadre de sécurité de l'atelier,
- L'installation du chantier,

- La posture d'encadrement,
- Le matériel et les outils nécessaires.

Les participants se sont ensuite mis en action collective en 3 sous-groupes, autour de 3 plans de construction simples, permettant d'aborder et de pratiquer les gestes de bases : s'installer, se protéger, s'organiser à plusieurs, lire un plan, déclouer, détordre, scier, assembler, poncer, protéger le bois. Les bases de construction ainsi expérimentées peuvent être réinvesties pour des réalisations plus complexes.

Malgré la durée réduite de l'atelier (1h30), les participants ont souligné **l'intérêt du chantier pour créer du lien, échanger, transmettre du savoir, apprendre en faisant**. Le travail en binôme/ trinôme a été apprécié ainsi que le fait que les autres groupes soient à proximité pour "jeter un œil". Cette organisation permet d'entendre les propositions de chacun·es, et les écarts par rapport au plan initial permettent d'enrichir l'expérimentation, de **se libérer de l'injonction de réussite et de la peur de l'échec** : le droit s'essayer et même de se tromper fait du bien.

Le temps d'échanges et de bilan qui a suivi a permis aux participant·es de partager leurs vécus et ce qu'ils·elles retiennent de cette expérience :

- Le **choix des palettes** est fondamental (palettes de qualité) ;
- Important de prévoir des palettes en plus, pour anticiper la casse lors du démontage ;
- Il faut des **outils suffisants en diversité et en nombre** : anticiper une phase préparatoire en amont pour récupérer, emprunter, et/ou investir dans des outils ;
- Maîtriser le **plan de construction** est fondamental : réaliser les plans de conceptions avec les jeunes ou prévoir un **temps d'appropriation** suffisant (au moins 15 min) ;
- Prévoir un **exemplaire de construction déjà monté** pour permettre de se rendre compte de l'objet final (assemblage, visualisation 3D, ...) ;
- Sur un temps d'atelier contraint, **prévoir en amont des planches prêtes à l'assemblage pour parvenir à un rendu terminé dans le temps imparti**, tout en permettant à chacun·e d'expérimenter toutes les phases (démontage des palettes, découpe, ponçage, assemblage...) ;
- **Importance de la posture encadrante, garante de la sécurité**, surtout qu'il peut y avoir un peu d'excitation à manier tous ces outils, et que les gestes répétés peuvent au bout d'un moment pâtir d'une baisse de concentration ; importance d'être accompagné sur le maniement des outils ;
- **Importance de l'organisation dans l'espace** : zone de travail sécurisée, ergonomique et rangée, prévoir une zone "établi" où les outils sont systématiquement reposés ; avoir suffisamment de place pour ne pas se gêner et risquer de blesser l'autre ;
- Atelier qui **se prête bien à une animation transgénérationnelle**, à de la coopération, de l'entraide ;
- Cet « outil chantier » nécessite avant tout une **posture et un travail sur l'organisation collective en amont**, que les encadrant·es doivent incarner : besoin de formation des encadrants, et d'outillage (kits de mise en pratique accessibles et appropriables).
- En structure, il faut gérer le taux d'encadrement en fonction du nombre de jeunes à encadrer, l'âge et le contexte de l'atelier. Comment calibrer la taille du groupe ? Il est pertinent d'avoir un encadrement en binôme : un encadrant pédagogique et un encadrant technique → **un partenariat avec des associations de chantier peut être envisager pour imaginer et mener ces projets**.

Ressources pour aller + loin :

- **Mémo de l'atelier « Chantier de bricolage »** : sécurité, choix des palettes, outillage, ... (réalisé par Sarah Coulondre) : https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/MEMO_Atelier-Chantier-de-bricolage-en-palettes-de-recup.pdf
- **Plans et infos pour la réalisation, l'installation et le suivi de nichoirs pour passereaux** (source : LPO) : <https://www.lpo.fr/la-lpo-en-actions/mobilisation-citoyenne/refuges-lpo/tutoriels/nichoirs-pour-passereaux>
- **Plans et tutos pour diverses constructions en palettes** : chaises, bancs, fauteuils, tables (source : « 100% déco palettes, faites vos meubles » de Aurélie Drouet, Editions Le Chêne) : <https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/Plans-et-tutos-pour-diverses-constructions-en-palettes.pdf>
- **Tuto « Comment réaliser un banc de jardin en bois de palettes à plots »** : https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/TUTO_Banc-palette-a-plots.pdf



• Atelier Découverte du compost

Intervenant : Iris HERNANDEZ, Compost & Transition - compost.transition@gmail.com

Après un temps d'introduction et de présentation des participant·es, cet atelier a permis de :

- Comprendre les enjeux du compostage : pourquoi composter, quel(s) intérêt(s) ?
- Savoir ce qui se composte : avec le jeu de la dinette du compost, le groupe a réfléchi collectivement pour identifier les matières organiques à mettre dans son composteur
- Observer les échantillons de matières organiques à différents stades du compostage
- Identifier les bêtes du compost
- Découvrir les règles d'or du compostage : carbone, azote, humidité et oxygène
- S'approprier les bons gestes pour faire un compost sans nuisance.

Cet atelier a réuni 4 participant·es enthousiastes (3 élus d'une même commune + 1 directrice de centre de loisirs), ce petit nombre a permis pour chaque séquence d'animation de manipuler, d'échanger sur leurs contraintes concrètes, dans un cadre fluide et participatif :

- **Que dit la loi AGECS ?** elle impose à tous les établissements (entreprises, administrations, cantines, restaurants, structures publiques ou privées) de trier et de valoriser leurs biodéchets à la source, quel que soit leur volume produit. Il n'y a plus de seuil minimal : chaque structure doit obligatoirement séparer ses restes alimentaires (restes de repas, épluchures et déchets organiques), des ordures ménagères. Deux options de gestion possible : le compostage sur site (composteur autonome, en pied d'immeuble ou lombricompostage) ou la collecte séparée externalisée (par un prestataire privé ou le service public).
- **Conduite du changement** : comprendre les freins/peurs dans l'accueil du changement de pratiques au sein des équipes dans les structures. Besoin de temps pour s'acculturer, d'avoir des éléments de compréhension sur les aspects techniques (réglementation, modalités de gestion d'un site de compostage partagé ou en établissement...), mais aussi de maîtriser les enjeux environnementaux, sociaux, économiques, éducatifs pour développer un argumentaire et convaincre habitants, techniciens, élus et décideurs.
- **Approvisionnement en broyat** : les sources et gisements de broyat doivent être clairement identifiés pour gérer une aire de compostage. Il est donc important de nouer des partenariats (syndicats de gestion des déchets, paysagistes, ...) pour sécuriser cet approvisionnement.
- **Ressources humaines** : une collectivité ou un établissement peut être accompagnée par un maître composteur pour installer un site de compostage. Pour gérer son site de compostage, elle devra identifier un ou plusieurs **référents de site de compostage formés, professionnel et/ou bénévole**. Il s'agit d'une formation en deux demi-journées, agréées par le Réseau Compost Citoyen national et soutenue par l'ADEME → Pour en savoir + : <https://www.petale07.org/formations/formation-referent-de-site-de-compostage/> .
- **Freins budgétaires** : installer un site de compostage nécessite un investissement initial financier et humain (fabrication/achat de bacs de compostage, financer un accompagnement, former son personnel, ...). Sur l'Ardèche, syndicats de gestion des déchets et collectivités peuvent financer des modules de formation encadrés par le centre de formation Pétale 07.

Ressources pour aller + loin :

- Infographies du Réseau Compost Citoyen (RCC) : « Réduire et mieux gérer mes biodéchets » et « Pourquoi choisir la gestion de proximité ? » : <https://reseaucompost.org/articles/2024/05/infographies-de-la-pgprox>
- Site du Réseau Compost Citoyen (RCC) : <https://reseaucompost.org/>
- Site du Collectif Pétale 07 : <https://www.petale07.org/compostage/>
- Guides ressources de l'ADEME à retrouver sur <https://librairie.ademe.fr/3426-economie-circulaire-et-dechets> :
 - o [Comment réussir son compost ?](#)
 - o [Installer un site de compostage autonome en établissement \(CAE\)](#)

Des rendez-vous à venir :

- « Fête du sol vivant » du 3 au 18 octobre 2026 <https://fetedusolvivant.org/>

- **Formation « Guide composteur » en octobre 2026 en Ardèche** : <https://www.petale07.org/formations/devenir-guide-composteur%c2%b7trice/>
- **Journée technique Ardèche-Drôme du Réseau Compost Citoyen Auvergne-Rhône-Alpes** le 3 novembre au Pouzin, à destination des élus et agents des collectivités : https://www.petale07.org/event/journee-technique-du-reseau-compost-citoyen/?preview_id=12399&preview_nonce=446ad30adb&thumbnail_id=12455&preview=true
- **« Tous au compost ! »** du 27 mars au 11 avril 2027 : <https://tousaucompost.fr/>



- **Atelier Cuisine durable**

Intervenants : Yann SOURBIER, Collectif Pétale 07 – contact@petale07.org et Muriel ROUX

Cet atelier avait pour objectif de :

- Sensibiliser à l'importance d'une alimentation durable et comprendre ce qu'est la cuisine durable et le bien manger.
- Découvrir 3 formats de fondant aux légumineuses simples à réaliser en atelier pédagogique afin de réhabiliter les légumineuses du quotidien
- Connaître les règles de base en hygiène alimentaire pour préparer ensemble un goûter responsable pour tous les publics et dans toutes les situations, même sans cuisine professionnelle.

Les 6 participant·es ont été invités à écrire sur un post-it ce qu'est « **bien manger** » pour eux et « **pourquoi bien manger** ».

Ils ont ensuite revêtu une charlotte colorée et un tablier pour se mettre directement à **cuisiner et expérimenter concrètement des modes opératoires et des formats de plats** déclinables notamment en fonction des saisons et du public, et illustrant l'approche nourricière (simplicité, économie, adaptabilité, ...).

3 équipes ont été constituées pour réaliser 3 gâteaux fondants intégrant des légumineuses :

- Fondant citron,
- Fondant châtaigne,
- Fondant noisettes.

Une fois les 3 fondants au four et la cuisine propre, les animateurs ont mis en lumière le travail invisible pour la bonne réussite d'un atelier cuisine :

- Organisation logistique avant, pendant et après le temps d'atelier : ingrédients, sécurité, produits d'entretien et torchons, matériel de cuisine, matériel pédagogique et administratif, poste de lavage de main, tabliers et charlottes ;
- Gestion des différents temps de l'atelier : accueil, cadrage et consignes, réalisation en cuisine, dégustation, bilan.

Ensuite, les **4 axes du bien manger** et de la cuisine durable ont été identifiés sur la base des post-it renseignés en début d'atelier :

- **De bons produits** : matières premières de qualité
- **Bien préparés** : le soin culinaire
- **De la diversité** : des plats variés, l'invitation à goûter
- **Des conditions agréables** : convivialité, pédagogie, service de qualité

Puis ces 4 axes ont été enrichis par les 4 dimensions de l'alimentation durable proposées par l'ONU et la FAO :

- **Dimension nutrition-santé** : « nutritionnellement adéquate, saine et sûre »
- **Dimension socio-culturelle** : « culturellement acceptable » pour tous les mangeurs
- **Dimension environnementale** : « protectrice et respectueuse de la biodiversité et des écosystème »
- **Dimension socio-économique** : « économiquement viable, accessible, abordable, équitable et préservant le tissu rural local »

Les participant·es ont ensuite observé comment **l'association entre céréales et légumineuses optimise les protéines contenues dans chacune par leur complémentarité**. Cela explique que dans tous les pays du monde, les plats emblématiques associent les deux céréales et légumineuses : couscous (semoule et pois chiche), paella (riz et petits pois), dahl (lentilles et riz, feijoada (haricots et riz), ...

Pour terminer, les **questions d'hygiène en atelier pédagogique** ont été abordées avec la **méthode d'analyse des risques des 5 M** qui permet de passer en revue tous les éléments qui vont nous servir et de trouver les moyens de se prémunir des risques (mais qui ne remplace pas une formation en hygiène alimentaire, nécessaire pour apprendre à maîtriser ces risques !) :

- **Main-d'œuvre** : hygiène des mains et du corps, tenue professionnelle, état de santé...
- **Matières premières** : température de réception et de stockage, DLC (date limite de consommation), ...
- **Méthodes** : marche en avant dans le temps ou l'espace, respects des températures au fil du temps
- **Matériel** : Plan de nettoyage et désinfection, ...
- **Milieu** : aération, ventilation, gestion des déchets, nettoyage et désinfection.

Les productions de l'atelier cuisine ont ensuite été proposées à la dégustation autour d'un café gourmand, en **expérimentant le principe du self participatif** et son intérêt pour lutter contre le gaspillage alimentaire et améliorer la qualité éducative de la pause méridienne.

Ressources pour aller + loin :

- Site internet du **Mouvement des Cuisines Nourricières** : <https://www.cuisinesnourricieres.org/>
- **Fiches de production de l'atelier**, avec les recettes : https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/Fiches-de-production_Atelier-cuisine_280526.pdf
- **Video sur le self participatif** : « L'avenir des repas au collège » - Présentation en vidéo de ce fonctionnement participatif au collège de St-Julien-Chapteuil (Département de la Haute-Loire) : <https://youtu.be/5czcvFXqsK8?si=EwMHcfFbc3s9UGa>

Des rendez-vous à venir :

- **Formation « Maîtrise de l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration collective, commerciale et en animation (méthode HACCP) »** en novembre 2026 à Peyrolles (Provence) et en mars 2027 à Balazuc (Ardèche) : <https://www.petale07.org/formations/formation-a-la-methode-dhygiene-haccp/>
- **Formation « Cuisine durable, qualité du temps du repas et gestion de l'eau en restauration collective. La loi EGalim : une opportunité »** en septembre 2026 en Sud Ardèche : <https://www.petale07.org/event/formation-gratuite-cuisine-durable-qualite-du-temps-de-repas-gestion-de-leau-en-restauration-collective-la-loi-egalim-une-opportunite-21-22-sept-en-sud-ardeche/>



2) Echanges de pratiques entre professionnel·les : « Et vous, ça se passe comment la transition dans vos structures ? » - Animé par Amesud

L'objectif de l'atelier est de permettre aux professionnels présents de partager les actions mises en place, les petits cailloux sur le chemin, les réussites et leurs réflexions sur l'intégration des jeunes fréquentant leur structure sur cette thématique.

Nous nous appuyons sur la « roue de la transition », proposé par l'Etat dans le cadre du Plan « France Nation Verte », qui présente 6 champs d'action permettant le déploiement de chantiers thématiques :



Les participant·es ont été invités à inscrire sur des post-it **les actions en réflexion (orange), initiées (verte) ou mises en œuvre (rose) en matière de transition écologique dans leur structure**, et à positionner les actions sur l'une des 6 thématiques de la roue de la transition (se nourrir – préserver – se déplacer – se loger – consommer – produire).



De nombreuses initiatives ont ainsi été partagées : chantier collectif avec des jeunes, autour de la construction d'un vélo chargeur, de la fabrication d'un four et d'une gazinière avec une parabole solaire ; installation d'un compost au sein d'un collège ; projet anti-gaspi dans une école maternelle et élémentaire ; création d'un jardin pédagogique dans un quartier politique de la ville, avec une dimension intergénérationnelle et interculturelle ; séjour itinérant à vélo préparé avec des jeunes... L'ensemble des initiatives partagées par les participants est à retrouver dans le tableau de synthèse en annexe (page 10).

Les échanges, riches et nourris, ont souligné :

- L'enjeu - et la difficulté - **d'accompagner les jeunes dans les changements de pratiques** (ex : adopter de nouvelles habitudes alimentaires). L'implication des jeunes dans ce type d'actions (et d'autres) nécessite du **temps long**, dans un contexte où les structures jeunesse sont contraintes et tenues à des échéances et des résultats.
- L'importance de ne pas faire abstraction ni sous-estimer **l'impact des rapports de classe et de domination sociale**, les préoccupations écologiques pouvant être perçues comme appropriées par une classe plutôt dominante.
- La **notion de plaisir** : comment rendre nos actions désirables pour les jeunes (et pour tout le monde !) ? Comment sortir de cette représentation de contraintes associée aux actions en faveur de la transition écologique ? Pour cultiver le plaisir et le désir, il nous a semblé que le plus important est de **permettre de vivre des expériences concrètes et collectives**, qu'elles soient de courte, moyenne ou longue durée, dans des situations variées. C'est cela qui crée sans doute le terreau d'engagements futurs ou d'une sensibilisation plus aiguisée sur les enjeux de la transition écologique et sociale.



3) Conférence de Mathieu DEPOIL : « Environnement et pratiques pédagogiques : un levier de transformation au quotidien » suivi d'un temps d'échanges



Nous avons eu la chance d'accueillir **Mathieu Depoil**, à la fois chercheur-doctorant en sciences sociales et directeur de La Maison Phare, centre social / MJC à Dijon, membre actif des CEMEA. Ses travaux de recherche explorent les **pratiques pédagogiques de l'éducation populaire et du travail social collectif** : pédagogie sociale, écologie populaire, aller-vers, travail éducatif hors les murs, pédagogie critique et processus de politisation. **Croisant analyse et expérience de terrain**, il a apporté un éclairage concret sur les leviers pour faire évoluer nos pratiques au quotidien.

- Support de présentation de Mathieu Depoil : [https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/Conference M.DEPOIL EDP7 RJ07 280526.pdf](https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2026/08/Conference_M.DEPOIL_EDP7_RJ07_280526.pdf)
- Contact : mdepoil@lamaisonphare.fr
- [Voir ses publications](#)

Annexe : Ensemble des initiatives partagées par les participants dans l'atelier d'échanges de pratiques professionnelles « Et vous, ça se passe comment la transition dans vos structures ? »

Orientations Plan France Nation verte	Actions en réflexion	Actions initiées	Actions bien engagées
SE LOGER	Projet de petits hébergements de différents types (pierre/bois/paille/terre) à but éducatif	Construction d'un cœur de village à adapter à notre commune	Partenariat avec Enedis sur les écogestes pour réduire facture énergétique
	Projet d'aménagement de quartier pour favoriser la place de l'enfant dans l'espace public (végétalisation, amélioration du cadre de vie)		Perméabilisation, végétalisation et réaménagement des espaces de la cour d'école
	Valorisation des friches		Réhabilitation d'une maison ancienne, avec des matériaux de réemploi et en inertie naturelle
	Végétalisation et ombrage de la terrasse du centre social		Isolation de la toiture
PRODUIRE	Tri des déchets du réfectoire de l'école	Tri et compostage systématique	Tri des déchets dans l'établissement : « Zéro déchet » engagé sur l'ensemble des activités
	Mise en place d'un compost	Réutilisation des bocal/récipients de stockage lors des ateliers cuisine et glanage	Suppression du jetable (vaisselle, essuie-main)
		Tri des déchets	Eco-lieu qui favorise et permet la transmission autour de la transition écologique : tri/compostage, cuisine professionnelle, toilette sèche, consommation du jardin à l'assiette
			Tr des biodéchets produits sur site et compostage par composteurs collectifs
			Tri sélectif et sensibilisation des jeunes à l'environnement
			Fabrication de mobilier en carton

Orientations Plan France Nation verte	Actions en réflexion	Actions initiées	Actions bien engagées
SE NOURRIR	Cuisine sur place	Accompagner la mise en place d'un projet alimentaire de référence dans un établissement scolaire	Achats locaux
	Repas bio et local	Pratique d'ateliers cuisine pour sensibiliser les revenus précaires à une alimentation de qualité	Marmites partagées et repas libre où tout le monde peut venir
	Projet d'accueillir des petits groupes pour de la cueillette, jusqu'à l'assiette	Distribution de petits déjeuners dans les écoles élémentaires de la commune avec une diététicienne pour des petits déjeuners équilibrés	Favoriser une alimentation bio et responsable à la cantine de l'école
	Sécurité sociale alimentaire sur la commune	Ecole Être : activité autour de la cuisine et l'alimentation	Projet anti-gaspi à la cantine de l'école
		Création d'une ferme maraîchère collective sur Viviers	Paniers solidaires avec des produits bio, locaux et de saison
			Atelier de transformation de produits pour apprendre à conserver les aliments
			Former les professionnels à se mettre en conformité avec la loi Egalim
			Repas interculturels, cuisine collective ado/adultes, consommation produits locaux
CONSOMMER	Installation d'une halle des producteurs	Migration de nos outils informatiques hors GAFAM	Diminution importante de la sortie papier
	Eco-cup pour les événements	Achat de produits déjà utilisés	Suppression des frais postaux
	Récupération de matériel (bureau, ordinateurs, ...)	Faire 1/6 ^{ème} des déplacements à vélo	Achats d'objets d'occasion (mobiliers jeux, jouets)
	Fournisseur énergie verte		Fabrication de jeux et jouets à partir de matériaux de récupération
	Achats d'équipements de cuisine sans PFAS		Sensibilisation de nos bénévoles au tri sur les dons engendrés
	Domotique pour optimiser l'existant (clim et chauffage)		Signature de conventions avec des filières de collecte
	Rédaction des déchets		Parabole solaire, « lavélo », chargeur à pédale, chauffe-eau mixte solaire/bois
	Mettre en place des achats groupés		

Orientations Plan France Nation verte	Actions en réflexion	Actions initiées	Actions bien engagées
PRÉSERVER	Eau et sols : jardin en permaculture et forêt nutritive	Jardin pédagogique et partagé (agroforesterie, permaculture)	Cour d'école végétalisée
	Création d'une zone naturelle, havre de biodiversité	Sylviculture douce	Jardin pédagogique en agroécologie
	2 ânesses pour portage et déplacements		Formation au jardinage en hiver
			Participation au World Clean Up Day Challenge avec les enfants de CM
			Formation au jardinage sans eau et sans entrant chimique
			Toilette sèche et récupération des eaux de toiture
SE DÉPLACER	Aménagement des mobilités douces sur Viviers	Défi mobilité pour chaque événement/intervention	Mise en place de plateforme de compostage en bout de champs = rendre la matière organique au sol
	Garage à vélo	Vélo électrique et remorque	Atelier retap vélo
	Prise en charge transport mobilité verte		Mise en place d'une prime au km parcouru en vélo pour venir au travail pour les salariés
			Mise à disposition de vélos pour les publics accueillis
			Animation en itinérance pour éviter les trajets du public
			Covoiturage proposé sur l'ensemble des activités et manifestations

Au total : 24 actions en réflexion, 16 actions initiées, et 37 actions bien engagées.

Nous avons également questionné la dimension sociale, qui peut être transversale aux différentes actions écologiques :

- En matière de dialogue social : gouvernance partagée, rôles équivalents dans l'équipe
- Egalité-mixité-parité : choix de non concurrence dans la vente de produits
- Qualité de vie/conditions de travail : congé menstruel pour les salariées, accompagnement de la structure en cours pour améliorer les conditions de travail et l'organisation
- Ouverture et accueil de tous les publics : accueil inconditionnel des publics et mixité sociale dans l'ensemble des activités, accueil des publics exilés pour des séjours de répit

Liste des présent-es :

NOM	Prénom	Structure
AUDIGIER	Nelly	Eco gite Le Valfleury à Viviers
BALMONT	Virginie	Ludothèque ARDEJEUX
BAURY	Jeanne	Pétale 07
BEUF	Tifaine	Aucune
BRUN	Christophe	Mairie Saint Symphorien Sous Chomérac
CAUSSE	Fannie	La passerelle des vallées
COULONDRE	Sarah	RESTe!
DELINOTTE	Lucile	Mairie St Symphorien Sous Chomérac
DEPOIL	Mathieu	MJC Centre social La Maison Phare / Lirdef
DESHARMES	Jacques	AMESUD
FARID	Anna	Secours Populaire du Teil
HERNANDEZ	Iris	Compost & Transition
HAEFFLIGER	Anne	AMESUD
LAFONT	Agnès	Mairie de Viviers
LARMANDE	Véronique	Mairie de Viviers
LEOUZON	Benoît	MJC Centre social Couleurs des liens
MALET TORRES	Nathalie	La passerelle des vallées
MICHEL	Philippe	AMESUD
MOREL	Léna	Département de l'Ardèche
OSTERMANN	Léa	Terre & humanisme
RÉ	Jean-Michel	MJC Centre social Couleurs des liens
RIOU	Elodie	ACM St Sauveur de Montagut
ROUX	Muriel	La Sauvageonne
ROUX	Régis	Comité départemental de cyclotourisme Drôme
SERUSCLAT	Sylvie	Mairie Saint Symphorien sous chomérac
SOULIÉ	Julien	Solstice SA SCOP
SOURBIER	Yann	Pétale 07
THEBAULT	Cécile	Le QG des jeunes
RIBEIRA-BECKER	Urs	La passerelle des vallées

Informations et contacts :

Mariette AUBERT (Amesud) - 06 58 38 74 89 - maubert@amesud.fr

Jeanne Baury (Pétale 07) - 06 04 74 62 95 - contact@petale07.org

Cette journée est organisée par :

Avec le soutien de :



AMESUD

