

THONON-LES-BAINS Le collectif Chablais en transition a organisé son 4^e "apéro-ateliers" pour échanger autour de bonnes pratiques écologiques

Nourriture, fête zéro déchet... comment être écolo au quotidien ?

Des citoyens se sont retrouvés lundi 8 avril à l'espace des Ursules autour de différents ateliers thématiques. Zoom sur deux initiatives bio et zéro déchet présentées lors de ces ateliers.

Prenez un aliment que bon nombre d'entre nous consomment au quotidien : le pain. Sur la forme, un sac en tissu peut remplacer le papier qui entoure la baguette. Sur le fond, choisir un pain au levain permet de conserver le produit pendant près d'une semaine, et d'ainsi éviter le gaspillage.

C'est ce double pari (manger mieux et adopter une démarche de réduction des déchets) que Nicole Brassart est sur le point de relever avec le lancement de sa petite entreprise de pain bio à Amphion (Publier). Elle envisage de « travailler sur commande pour éviter de devoir jeter du stock », comme c'est souvent le cas dans les boulangeries traditionnelles. Autre avantage : le pain au levain, fabriqué à partir de farine et d'eau, ne possède pas de levure chimique, de conservateur ou d'additifs. Et le goût semble plaire aux citoyens venus découvrir sa production hier lors du 4^e apéro-ateliers organisé par le collectif "Chablais en transition".



Nicole Brassart présente son pain au curcuma à une citoyenne thononaise. Photo Le DL/Clotilde RAVEL

Laure, présidente de l'APE. Visuellement, des panneaux ont été créés pour sensibiliser les familles, par exemple au tri sélectif. « Nos propositions sont bien reçues par les parents, explique-t-elle. Nous leur apportons des idées clés en main qui ne nécessitent pas forcément d'efforts supplémentaires de leur part. »

Entre boire un verre dans un gobelet en plastique ou dans un verre recyclable, la différence est effectivement tenue pour le consommateur. Pourtant, cela permet d'éviter de jeter plusieurs sacs-poubelles remplis de verres en plastique à la fin d'une kermesse. L'as-

sociation a également lancé des ateliers créatifs zéro déchet, à partir de chutes de tissus récupérés et cousus par des parents couturiers. Une façon efficace de les impliquer dans la démarche et de leur donner des idées à appliquer à la maison.

Clotilde RAVEL

L'INFO EN +

■ Un succès grandissant

Les apéro-ateliers ont fédéré 80 personnes lors de la première édition, 120 pour la deuxième et 140 pour la troisième. À chaque fois, de nouveaux ateliers ont été créés, et ces rencontres sont l'occasion d'un suivi régulier autour des initiatives locales.

■ Différents thèmes

Les ateliers sont répartis en plusieurs thèmes, notamment l'échange de bonnes pratiques, l'action pour une restauration collective bio et locale, la création de vraies pistes cyclables, la réduction de l'éclairage nocturne, ou encore l'information et la formation aux outils du numérique libre ou la question des compteurs communicants.

■ Contacts

E-mail : chablais.transition@framalistes.org
Tél. : 06 11 54 85 56 ou 09 67 08 77 94.

Pour une restauration collective bio

■ Vers des fêtes zéro déchet ?

À ses côtés, on retrouvait l'association des parents d'élèves de l'école de Champanges. Depuis deux ans, ils multiplient les initiatives pour réduire au maximum les déchets lors des différents événements festifs organisés à l'école (kermesse, spectacles).

« Nous avons d'abord remplacé les canettes par des barres à sirop, les verres en plastique par des verres recyclables », indique Marie-

Créé lors de ces ateliers apéro, un collectif constitué de parents d'élèves, d'enseignants, de cuisiniers de collèges, de producteurs bio locaux et de citoyens a adressé une lettre aux élus locaux pour leur demander de veiller à la mise en place scrupuleuse de la loi alimentation votée en 2018. Cette loi a pour ambition de faire servir dans la restauration collective un taux de 50 % de produits bio ou locaux, de haute qualité environnementale, avec une obligation de 20 % en bio d'ici 2022. Le collectif a réalisé une enquête auprès de 50 mairies, établisse-

ments scolaires et maisons de retraite de Thonon Agglomération, du Haut Chablais et de la Vallée Verte. « Si quelques communes et établissements s'inscrivent déjà dans cette démarche de consommation de produits bio et locaux, de réduction du gaspillage, beaucoup reste à faire dans ce domaine au sein de notre territoire », indique cette lettre, qui plaide également pour une démarche « concertée » en créant un groupe multi-acteurs.

Contact : rcblc@protonmail.com



Des membres du collectif en discussion lors des ateliers apéro lundi soir. Photo Le DL/C.R.

ançais

1139€
899€
dont 5,20€ d'eco-part.

VOS MAGASINS GAUTIER

ZC Le Grand Épagny
(Entrée n°3)
74330 ÉPAGNY

Tél. : 04 50 22 27 30
annecy@magasins-gautier.fr

10, rue de Montréal
74100 VILLE-LA-GRAND

Tél. 04 50 74 34 02
annemasse@magasins-gautier.fr