LA GAZETTE DE L'ASSO

Le journal de Sur un Air de Terre 02 Décembre

Familles zéro déchet

Cette année encore nous accompagnons des familles dans leur démarche zéro déchet.

De nombreuses familles se sont déjà engagées dans cette édition et nous n'attendons plus que vous !

Il reste quelques places pour venir aux ateliers mensuels et découvrir ce mode de vie, contactez nous par mail : surunairdeterre@yahoo.fr.

Drôles de lasagnes !

Ce mardi, atelier jardinage en permaculture à Plonéour-Lanvern avec les élèves de l'école maternelle Notre Dame de Bon Secours.

Les enfants des trois classes apprennent une méthode bien particulière pour préserver la terre face au froid : la technique des lasagnes.

Sonia prévient tout de suite les élèves : "Attention, celles-ci on ne va pas les manger, elles sont pour les vers de terre !". En effet cette méthode consiste à disposer (en lasagnes) du carton qu'on aura arrosé, de l'herbe, du broyat de bois, de l'herbe, des feuilles mortes, de l'herbe, de la paille, de la terre, du compost, et enfin une dernière couche de paille qu'on arrosera.

Ces lasagnes permettent à la terre de rester au chaud l'hiver tout en donnant de quoi travailler aux vers de compost. On anticipe par ailleurs les températures élevées grâce à l'eau stockée dans la ligne de carton.

Prochain rendez-vous à Notre Dame de Bon Secours prévu au printemps.

Soirée anti-gaspi

Le 27 novembre s'est tenue à Penmarc'h une soirée-débat anti-gaspi coorganisée avec la mairie qui proposait une journée dédiée à la réduction des déchets (dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets).

Le débat a été animé par Sonia Jore (animatrice de Sur un Air de Terre), et rythmé par les interventions de Nicolas Ratel (maraîcher bio à Plonéour-Lanvern), Anne-Emmanuelle Le Minous (participante du défi famille zéro déchet 2018), Mr Pauber (Secours Populaire), Élodie Lapanne et Mireille Gazareth (membres de l'association).

Parallèlement aux échanges, le public a découvert l'outil numérique Cool Food permettant de chiffrer en gains carbone et financiers ses engagements alimentaires.

Les différents arguments de la table ronde ont mis en avant l'importance de briser le cercle conventionnel production - transformation - transport - distribution - consommation, en favorisant le circuit direct entre le producteur et le consommateur. Ce dernier permettrait à chaque français de réduire ses 29kg de déchets ménagers annuels.

Avec les engagements du public via le Cool Food, ce sont près 2,5 tonnes de CO2 et plus de 2 000 € qui seront économisés sur un an. Relevez vous aussi un défi et apportez votre pierre à l'édifice sur http://coolfood.net/fr/s-engager/.