

Rencontres Régionales 2024 du RCC AURA

les 26 et 27 septembre 2024 à Annonay
6^e édition

Compte-rendu



Sommaire

Les Rencontres Régionales c'est...	3
Mot d'introduction	4
Déroulement des Rencontres	4
1. Ateliers du jeudi après-midi	4
a. Atelier "Cuisine des invendus "dehors" et Disco-soupe	4
b. Atelier "À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin"	8
c. Sensibiliser habitants et partenaires à un usage diversifié du compost au jardin solidaire de la Croze	12
2. Foire aux outils	15
3. Témoignage de la ville d'Annonay et d'Annonay Rhône Agglomération	17
4. Ateliers du vendredi matin	21
a. Alimentation durable, cuisines nourricières et self collaboratif	21
b. À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin, compostage à froid, à chaud et lutte contre les invasives, une question de santé environnement	24
c. Parcours découverte des composteurs d'Annonay	26
5. Transition écologique dans les collèges, comment articuler compostage et démarches anti-gaspi	28
6. Présentation de la stratégie triennale des RCC et de quelques actualités du RCC national	30
7. Ateliers du vendredi après-midi	31
a. Être membre "engagé" d'un réseau : fonctionnement, valeurs, implication	31
b. Freins et leviers à la mobilisation citoyenne	33
8. Bilan des rencontres	36
Remerciements :	39
À bientôt pour la 7^e édition !	40

Les Rencontres Régionales c'est...

... plus de 80 participants,

... des vidéos et des photos pour ne pas oublier,

... des belles découvertes, dans les jardins et en cuisine.



Atelier au jardin Seguin

Un grand merci à Bérengère GODDE et Mourad ILMAN pour la réalisation et le montage des vidéos de la rencontre. Merci à Pétales pour les nombreuses photos qui illustrent ce dossier. Merci à toute l'équipe du RCC AURA pour la prise de note et les relectures.

Mot d'introduction

Après un mot de bienvenue de Sonia, les administrateurs, les relais départementaux et le groupe de travail et d'organisation de ces rencontres se présentent. Lucie Commare d'Annonay Rhône Agglo présente son territoire et ses spécificités avant de laisser la parole à Yoann Tinchant et à l'équipe du collectif Pétale 07 pour introduire [le programme des 2 jours](#).

Déroulement des Rencontres

1. Ateliers du jeudi après-midi

a. Atelier "Cuisine des invendus "dehors" et Disco-soupe

Atelier	Cuisiner les invendus "dehors"
Horaire	14h
Intervenants	Yann Sourbier (collectif Pétale 07) et James Pédron (Pollen Scop) Romain Haonfaure (Pollen Scop) et Roxanne Barbazo (Le Mat 07) - bénévoles



L'équipe des intervenants



Préparation

Introduction de Yann : la philosophie de l'atelier

En France, on met en avant la gastronomie, la culture top chef. Mais les personnes qui nous nourrissent sont les cuisiniers en cantine scolaire, dans les entreprises, les hôpitaux ou les EHPAD. C'est une cuisine collaborative. Dans les écoles hôtelières, on n'apprend ni la cuisine de collectivité, ni les plats à base végétale, ni la juste cuisson des légumineuses et des petites céréales, ni l'anti gaspi. Notre défi est de redonner à tous l'accès à une nourriture simple, saine, éthique (des maraîchers correctement rémunérés), moins carnée, imaginative et joyeuse...

Présentation des animateurs de l'atelier : James, Romain, Roxanne et Yann du collectif Pétale 07 - Adhérents au Mouvement des cuisines nourricières

Contexte de l'atelier : on essaye de se mettre dans les conditions de glanage de fruits et légumes sur un marché avec organisation d'une "Disco soupe" tout en assouplissant les contraintes pour nourrir 80 personnes le soir et assurer l'hygiène.

Les règles :

- Hygiène des produits : lavage légumes/fruits
 - Hygiène des préparateurs et de l'espace : lavage du plan de travail, lavage des mains (à réitérer chaque fois qu'on consulte son tél :-), tablier, charlotte, changer de cuillère chaque fois qu'on goûte
 - Cuisson : maintien de la soupe à 65°C grâce aux marmites norvégiennes
- Responsabilité de l'organisateur en cas d'intoxication (pour cet atelier, on conservera des échantillons pendant cinq jours).

Matériel :

- charlotte/tablier → cf. doc "Patron charlottes de cuisine"
- poste de lavage des mains
- rocket stove (petit poêle très performant et économe)
- toile cirée (imputrescible, lavable...) permettant de transformer les tables en plans de travail hygiéniques
- marmite norvégienne
- thermomètre sonde pour vérifier les 65° des soupes.



Présentation du menu à préparer en atelier par James

Auberge espagnole :

Sortir/entamer les produits frais au fur et à mesure des besoins, en particulier la charcuterie et certains fromages.

Les desserts craignent moins, mais il faut surveiller ceux qui contiennent de la crème ou des œufs.

Quelques mots sur votre vécu

- convivialité, échanges, partage, création de bonnes émotions, activités de tâches que l'on fait au quotidien, aucune gêne sur des pratiques tous les jours
- bel apprentissage du collectif

Ce que vous avez appris : règles d'hygiène et de prévention des risques

Levers participation citoyenne : des directives claires, tant sur les généralités, que sur les précisions de découpage.

Freins participation citoyenne :

- l'atelier demande des équipements, outils, du coup longues préparations : beaucoup de conciliabules, conseil : démarrer par un atelier raisonnable en premier (ex : petite soupe).

- trouver la personne qui porte la charlotte / la responsabilité de l'atelier avec les compétences demandées : besoin de pilotes qui ont une vision globale sur l'atelier (3 compétences : animation / hygiène / cuisine)

Vos propositions :

- avoir un affichage pour les consignes pour éviter les sur-sollicitations des volontaires
- besoin de musique DISCO pour les préparatifs
- comment gérer les quantités : sur une disco-soupe pas d'obligations de nourrir les convives, ce peut être de la dégustation
- important à savoir bien ajuster les produits travaillés par rapport aux volumes des casseroles
- ajouter un peu d'apprentissage sur le vocabulaire de cuisine, technique de découpe, apprentissage des variétés de légumes/fruits
- création d'un kit clés en main : signalétique-kit atelier hors les murs sur les pré-requis à avoir de l'atelier
- gérer la participation des volontaires (volatilité, posture d'observateur, pas de tablier, mais quand même envie), le nombre de tabliers peut conditionner le nombre de participants

Ressources :

- Cuisiner hors les murs, guide écrit par l'association le Mat 07 :
<https://boutique.territorial.fr/cuisiner-hors-murs-regles-bonnes-pratiques-hygiene-organisation.html>
- Se former à l'hygiène dans les ateliers d'animation cuisine et jardin :
<https://levielaudon.org/formation-a-la-methode-dhygiene-haccp/>
- organiser une disco-soupe : Kit pratique disponible sur le site
<https://discosoupe.org/> avec conseils et ressources
- Patron des charlottes de cuisine :
<https://www.petale07.org/wp-content/uploads/2024/10/Patron-Charlotte-de-cuisine-1-scaled.jpg>
- Rocket stove utilisé pour la cuisson des soupes :
<https://www.manomano.fr/p/bbq-toro-poele-fusee-rakete-2-poele-fusee-en-acier-inoxydable-9304740#carbon-score-detail>

- et son pot de cuisson :
<https://www.manomano.fr/p/bbq-toro-pot-de-cuisson-en-acier-inoxydable-pour-four-fusee-70-litres-pot-avec-couvercle-11427724>
- et son sac de transport :
<https://www.manomano.fr/p/bbq-toro-sac-pour-four-a-fusee-32-x-35-cm-sac-de-transport-11453586>

b. Atelier "À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin"

Atelier	À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin : compostage à froid et à chaud, et lutte contre les invasives, une question de santé-environnement
Horaire	14h
Intervenants	Christophe Bras (FREDON), Marie Simon (collectif Pétale 07), Jeanne Magnan (Annonay Rhône Agglo) avec le témoignage de Frédéric Thomas et les jeunes de la Mission Locale d'Annonay



Présentation par Christophe Bras



Découverte du jardin de Seguin

Début de l'atelier au sec en salle avec la thématique de l'ambrosie.

Santé-environnement et engagement citoyen au jardin : il y a des espèces qui présentent un danger pour la santé humaine, comme c'est notamment le cas de **l'ambrosie**.

Christophe Bras intervient car l'ARS a mandaté la FREDON sur ces espèces problématiques pour la santé humaine.

EEE = espèces exotiques envahissantes, comme leur nom l'indique, elles sont là et c'est trop tard. L'enjeu est donc de trouver l'équilibre biologique et en termes de gestion pour cohabiter.

Dans le potager, comment on fait pour les gérer et vivre avec (pb pour le jardinier lui-même mais aussi pour ses voisins) ?

Mieux vivre avec = limiter leur expansion vers les parcelles voisines. L'implication citoyenne est essentielle, car il faut s'y mettre à tous pour que cette "gestion" soit efficace et l'expansion des EEE limitée.

cf.: documents de présentation des EEE fournis par la Fredon.

Ambroisie = plante à fort enjeu Santé-environnement, car le pollen rend allergique les gens qui ne l'étaient pas avant. La période de production de pollen est très longue. Les dépenses liées au pollen de l'ambroisie sur AURA sont estimées à 40 Millions €/an => donc il y a un enjeu économique.

Il y a différents arguments à mobiliser, l'argument financier peut être plus efficace pour certains.

Il faut connaître la plante pour mieux la gérer : plante annuelle, qui lève d'avril à juillet, elle est en phase végétative en juin-juillet et les pollens sont produits de juillet à fin septembre. Fin septembre, on n'a pas encore passé le pic de pollinisation. La plante produit une très grande quantité de graines (3000 par plant) qui se stockent au sol pendant plusieurs années ce qui rend la gestion difficile. Le contact répété avec la plante peut être problématique également.

Important : ne pas la confondre avec d'autres plantes comme l'armoise ou la tanaïsie.



Plan d'ambroisie

Enjeu : il ne faut pas qu'elle produise de pollen. Plante très adaptative donc si on la coupe elle repart et elle va tout faire pour reproduire des graines. Donc il faut revenir régulièrement pour la couper.

Question : couper ou arracher ? Une fois arrachée, que faut-il en faire ? Elle est capable d'aller quand même jusqu'aux graines si on l'arrache en milieu / fin de floraison. Si on l'arrache et on la met dans le compost : pas de soucis s'il n'y a pas de graines, sauf qu'il y a probablement plein de graines autour, y compris dans le chevelu racinaire, donc on va mettre ces graines dans notre compost, et donc lors de l'utilisation le répandre de partout !

=> Pour toutes les EEE, la meilleure solution est de les arracher (au bon stade) et de les laisser sur place.

Nouvel outil à actionner : la concurrence ! Donc mettre d'autres espèces sur les sols pour empêcher la germination de l'ambrosie. Par contre, il faut que la concurrence soit permanente sinon elle va profiter d'un créneau pour pousser.

Compost à chaud : si on fait monter en température ? En composteur, on monte jusqu'à 60 degrés au mieux et il n'y a pas d'homogénéité donc ce n'est pas une solution.

Autres plantes problématiques : la datura, à supprimer du jardin (bien que certains disent que ça élimine les doryphores).

Visite au jardin Seguin :

Représentant d'Annonay Rhône Agglo : Jeanne Magnan

Un jardin partagé entre la mission locale et des particuliers comme Marcel Chalaye. Une association EEDD (CPIE du Pilat ou Pierre Feuille Ciseaux) anime aussi des ateliers sur les jardins partagés de la ville (le terrain lui appartient).

L'ambrosie est très présente sur le jardin.

Les parcelles sont cultivées par les jeunes de la Mission Locale (encadrant : Frédéric Thomas) plutôt dans un esprit pédagogique que vivrier. Les jeunes sont issus du milieu urbain et n'ont pas de culture et/ou éducation en maraîchage et sont globalement peu sensibilisés à l'alimentation locale et issue du jardin. Récemment et grâce à ce jardin, ils ont découvert (et apprécié) de se partager les poireaux cultivés.

Le jardin est aussi l'occasion pour eux de réaliser de petits travaux d'aménagement comme la construction des terrasses en bois ou de la cabane. Des tests de culture sont également faits.

Ce jardin existe depuis 2021 et fait partie d'un réseau de jardin mis en place suite à un appel à projet de la ville. Leur objectif est d'accueillir des familles sur des parcelles individuelles mélangées avec une association porteuse comme la Mission Locale ou le Secours Populaire.

Les jardiniers signent aussi une charte de bonnes pratiques, qui stipule les outils autorisés ou non sur les jardins (outils thermiques non souhaités).

Christophe fait aussi un point sur le moustique tigre qui se développe dans les jardins surtout avec les bacs de récupération des eaux pluviales (mettre une moustiquaire pour limiter la ponte).

Ensuite, tout le monde met la main à la pâte et se répartit en trois ateliers : composteur de Marcel, composteur de la Mission Locale, arrachage d'ambrosie.

Ressources :

- **Ambroisie :**
 - Des conseils, des ressources locales, des correspondants départementaux... : <https://ambroisie.fredon-aura.fr/>
 - Des ressources au national : <https://ambroisie-risque.info/observatoire-des-ambrosies/>
 - La plateforme de signalement et de suivi : <https://signalement-ambroisie.atlasante.fr/apropos>
- **Moustique-tigre :** <https://agirmoustique.fr/>
- **Espèces à enjeux pour la santé :** <https://especes-risque-sante.info/>

c. Sensibiliser habitants et partenaires à un usage diversifié du compost au jardin solidaire de la Croze

Atelier	Sensibiliser habitants et partenaires à un usage diversifié du compost au jardin solidaire de la Croze
Horaire	14h
Intervenants	Yoann Tinchant (collectif Pétale 07), Valentine Brochier (ville d'Annonay), Jean-Jacques Cros (ville d'Annonay), Géraldine Royer (Annonay Rhône Agglo), Tony Milhot (Directeur du Centre social d'Annonay) et Carl Waroquiers (Animateur CPIE Mont du Pilat) Présence et témoignages de 2 jardinières : Camille Gutzwiller et Faiza Melk



Présentation du projet jardin de la Croze

Le jardin est constitué de 3 espaces distincts :

- un jardin partagé 2 parcelles collectives (1 pour le centre social et 1 pour l'école primaire) + parcelles "individuelles" attribuées à des jardiniers
- Un jardin solidaire (tout en collectif)
- une forêt/jardin comestible

Les acteurs :

- la ville d'Annonay (direction transition écologique) : dans le cadre de la mise en œuvre de la politique de développement des jardins partagés (une dizaine de jardins mis en place)
- des particuliers/jardiniers : habitants du quartier, jardiniers
- l'École primaire (située en face des jardins) : attribution d'une parcelle aux élèves
- le Centre social, dans le cadre de la mise en œuvre de la politique de la ville (quartier défavorisé) : thématique "accessibilité alimentaire" (jardin support de la mise en œuvre de cette thématique)
- Bernard ALONSO : expert québécois de la permaculture humaine, a accompagné la création du jardin, son design et son fonctionnement, en avril 2023
- le CPIE Pilat : appui à l'accompagnement des jardiniers → mise en œuvre d'ateliers sur les pratiques de jardinage ainsi que sur la dynamique de groupe et le fonctionnement d'un jardin en collectif
- une association d'insertion (ACTIV EMPLOI) pour un chantier de fabrication mobilier

Les leviers de la mobilisation sociale :

- approche jardin/alimentation très intéressante
- forte demande des habitants du quartier au lancement du projet
- Mise en place d'une auto-organisation des jardiniers (après échec du mode d'organisation/fonctionnement initialement imaginé par l'intervenant extérieur) : un fonctionnement sous la forme d'un collectif informel (pas réunis au sein d'une association) s'est mis en place dans un second temps, à l'initiative des jardiniers et des animateurs
- Implication d'un jardinier « moteur » (fournit des graines et des plants)
- Organisation de moments festifs favorisant la mobilisation des jardiniers
- Parcelle collective : outil pédagogique pour temps d'animation/formation

Les freins à la mobilisation sociale :

- Difficultés pour mobiliser les habitants sur le long terme (peu de participants, manque de fréquentation des ateliers CPIE...) malgré la forte demande sociale initiale (démobilisation de certains jardiniers). Des jardiniers sont partis.
- Difficulté de recruter de nouveaux jardiniers pour les remplacer → abandon de certaines parcelles préjudiciables à l'aspect général du jardin (sentiment d'un manque d'entretien global).
- Il n'y a pas d'animateur du centre social attiré au jardin
- Certains intervenants (notamment CS) sont insuffisamment formés sur la thématique jardin
- Manque de temps et de moyens financiers (notamment CS) pour un bon accompagnement de la démarche
- Bailleur social absent de la démarche (pour des raisons politiques semble-t-il)
- Multiplicité des acteurs, manque de coordination entre eux : il faudrait un animateur dédié au jardin qui ferait le lien
- Les temps d'intervention des différents acteurs (salariés du Centre social et CPIE, jardiniers, école) sont décalés
- incivilités/dégradations des aménagements (cabanes) entraînant la démobilisation de certains jardiniers
- Le mode de fonctionnement initial proposé par l'intervenant extérieur n'a pas fonctionné
- Mobilisation insuffisante des enseignants de l'école

2. Foire aux outils

Horaire : 17h

Les participants volontaires ont installé leurs outils d'animation et de communication afin de les partager à tous. (liste non exhaustive)

SIRCTOM	BERRY	Alicia	Figurines des petites bêtes du compost
CC Enclave des Papes Pays de Grignan	CASPAR	LUDIVINE	Feuillets utilisés pour les animations scolaires
CA Villefranche Beaujolais Saône	Charvy	Axel	3 petits jeux rapides (selon le public) en 1 animation
CCFU	DESHAIRES	VALERIE	Livret compostage et animation scolaire compost
THONON AGGLOMERATION	GAL	Amandine	Jeu gestion du frigo - jeu compostage
Association EISENIA	GILIBERT	Florence	Panier de légumes, dinette en bois, affiches lombricomposteurs
SIVALOR	GODDE	Bérengère	Kit anti-Gaspi
SIVALOR	ILMAN	Mourad	Mallette Pic Vert
THONON AGGLOMERATION	SCHIMMEL	Laura	Jeudi range ton frigo et jeu compostage
Indep	BOISSIER	Elsa	Présentation du Guide CAE RCC/ADEME Présentation des infographies PGprox
Apicompost	CHARRON	Melanie	Comment bien conserver ses fruits et légumes : outil développé en partenariat avec la DRAAF AURA, pack de sensibilisation actuellement en vente.
association Vivre ensemble en santé avec son environnement	COLIN	Valérie	5 grands dessins à remettre dans l'ordre en équipe pour les gestes du compostage
Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne	DURUPT	SIMON	Recette anti gaspi, grille d'animation "Poudre de perle à pain pain"
BIOCYCLADE	GUINOT	Hélène	
CC Le Grésivaudan	JUGE	Sara	
Terre Climat & Environnement	Morel	Mélanie	
FNE 42	PICARD	Zoé	
HUILÉTIC	HERNANDEZ	IRIS	- Kit d'animation compostage (photolangage, dinette, boisseau, outils du compost, échantillons...)



Préparation des outils (jeux de cartes)



Les peluches pour l'animation enfant



Affiches / outils d'animation

Ressources en ligne :

- La médiathèque du RCC AURA : [Médiathèque participative \(reseaucompost.org\)](http://reseaucompost.org)
- Le guide CAE de l'ADEME : <https://librairie.ademe.fr/7359-installer-un-site-de-compostage-autonome-en-etablissement-cae.html>
- SYTRAD :
 - Contenu des animations et prêt d'outils : <https://www.sytrad.fr/espace-pedagogique.html>
 - Documentation écrite grand public : <https://www.sytrad.fr/prevention-dechets.html>
 - Biodéchets : <https://www.sytrad.fr/gestion-biodechets.html>
 - Chaîne Youtube du SYTRAD pour retrouver l'intégralité des vidéos, dont une des dernières en date sur le lombricompostage : https://www.youtube.com/channel/UCCVjNi2Y2_Zdov1uL40ubw
- Api compost : www.apicompost.fr

3. Témoignage de la ville d'Annonay et d'Annonay Rhône Agglomération

Horaire	18h
Intervenants	Denis Sauze, Vice-Président en charge du développement durable, des circuits courts et de la restauration collective, et Hugo Biolley, Conseiller communautaire délégué à la prévention des déchets, à Annonay Rhône Agglo



Présentation de la gestion du compostage par les élus d'Annonay

Projection de deux films :

- Le Plan de Végétalisation à Annonay (07) :

<https://www.youtube.com/watch?v=i17hOr7uzl8>

Hugo Biolley, Conseiller communautaire délégué à la prévention des déchets, à Annonay Rhône Agglomération

Il nous propose un retour d'expérience de sa collectivité (Annonay Rhône Agglomération) dans un moment où on commence à peine à se préoccuper du traitement des biodéchets.

Il y a différents faisceaux d'actions engagées sur cette 1^{re} année de mise en place de la politique de la PGprox. Élu référent à la prévention et valorisation des déchets (dont le compostage), il note que la première action a été la structuration de l'équipe : 3 nouveaux agents en 2024. Il faut assurer le ramassage des déchets et aussi le développement de la PGprox avec en premier lieu le compostage individuel sur le territoire d'environ 50000 habitants, en milieux assez urbains comme très ruraux. L'Agglomération a déjà réalisé de nombreuses réunions publiques et de distribution des composteurs individuels. Les habitants ont une heure de sensibilisation / information sur le compostage. Le compostage collectif est plus long à mettre en place, car il faut trouver les sites, les futurs référents, motiver les habitants des copropriétés, etc. Aujourd'hui, 9 sites de CP sont installés, avec d'autres en prévision parce que les sites fonctionnent très bien, leur capacité a même dû être augmentée. Déchets verts : action / expérimentation menée en partenariat avec la Chambre d'agriculture pour solution de gestion locale face au trop gros volume de DV qui arrivent en déchetterie. Ils ont broyé ¼ des DV qui arrivent en déchetterie pour les redistribuer aux agriculteurs.

Les élus ont conscience que c'est une toute petite goutte dans l'océan de déchets... 214kg /hab/an (MODECOM)

Ils essayent de valoriser ce potentiel de réduction des déchets, notamment grâce au compostage. L'intervenant voit ce potentiel comme une opportunité d'aller au contact des habitants. C'est l'occasion d'aller les rencontrer, de proposer un service public dans des endroits qui voient leur service public diminuer. C'est l'occasion d'aborder aussi d'autres sujets avec les citoyens.

Question : comment, dans une collectivité, on amorce la politique de gestion des déchets, notamment la PGprox car ça demande énormément de moyens, que ce soit sur le compostage, le tri, ou encore les déchèteries. Les moyens disponibles sont la limite dans l'approfondissement de la politique de gestion des déchets.

Denis Sauze, Vice-Président en charge du développement durable, des circuits courts et de la restauration collective (Annonay Rhône Agglo) :

Il a une volonté forte de certains élus de créer cette direction allouée à la transition écologique. C'est un sujet transversal qui concerne beaucoup de services.

L'agglomération ne part pas de rien, car TPOS depuis 2015, PCAET depuis 2018. Ce sont des feuilles de routes avec des priorités plus ou moins importantes.

La question des déchets et des biodéchets est majeure parce qu'ils ne devraient plus se trouver dans les poubelles. C'est l'exutoire de nos modes de vie.

Problème : on peut recycler, donc certains pensent que ça nous autorise à consommer encore plus.

Sur ce territoire, ils n'arrivent pas à faire baisser les volumes (il est élu depuis plus de 25 ans). La poubelle est le reflet de nos modes de vie et de consommation.

La collectivité travaille depuis 3 ans sur un PAT (projet alimentaire de territoire). Ce PAT est à adapter en fonction de l'évolution, adapté aux retours d'expérience. La question de la solidarité est fondamentale et il questionne sur les pratiques alimentaires des populations les plus précaires, comment cuisiner, etc.

En milieu rural, c'est peut-être plus simple et il ne devrait plus y avoir de biodéchets dans les poubelles. Or, il y en a encore beaucoup et c'est une vraie difficulté !

Pour lui, la question des biodéchets se passe au plus près de la production, au plus près de la source, pour que ça devienne une ressource : importance de changer la sémantique et la manière de s'exprimer pour parler de ce sujet.

Question sur le broyage : 4000T de DV arrivent en déchèteries par an. Ils étaient envoyés à plus de 40 km, et finalement étaient ramenés par les agriculteurs

⇒ travail sur une plateforme locale de traitement des déchets verts -

Encore en projet : plateforme de broyage, les chantiers de broyage seront programmés sur l'année pour que les agriculteurs viennent récupérer la matière.

1 : besoin d'un gardiennage assidu et besoins d'enlever les plastiques et indésirables.

2 : apport nutritif très intéressant et de qualité qui entre dans les normes AB.

L'objectif maintenant est de concrétiser et pérenniser cette action.

Cuisine centrale ? travail sur les menus en vue de réduction des déchets ?

compostage ? Souhait d'avoir une organisation centralisée sur le territoire pour gérer la restauration collective du territoire. Comment on met en lien l'agriculture locale avec ce qu'il y a dans les assiettes. Que veut-on mettre dans nos assiettes pour influencer nos productions locales ? La contractualisation entre agriculteurs et

cantines est indispensable pour pérenniser et sécuriser les productions des agriculteurs.

Question sur les moyens humains : ont recruté 3 agents, quid des acteurs locaux, assos et privés ? Le développement des jardins s'appuie sur des dynamiques associatives.

Les 4 déchetteries du territoire sont en prestation.

Les agriculteurs qui récupèrent le broyat compostent eux-mêmes ou le mettent en litière pour les animaux d'élevage, mais problème de dégagement de chaleur qui affecte les vaches laitières.

Givors (témoignage Florence Eisenia) : andain de compostage de fin de marché + partenariat avec un forestier qui fournit la ville en broyat soit pour les composteurs, soit pour du paillage en fonction de la qualité.

Hugo B nous remercie pour la richesse des échanges.

4. Ateliers du vendredi matin

a. Alimentation durable, cuisines nourricières et self collaboratif

Atelier	Alimentation durable, cuisines nourricières et self collaboratif
Horaire	9h
Intervenants	Yann Sourbier (collectif Pétale 07) et James Pédrón (collectif Pétale 07 et Pollen Scop), Marine Meunier (Département Haute Loire), Romain Haonfaure (Pollen Scop) et Roxanne Barbazo (Le Mat 07) - bénévoles



Démarrage de la préparation du self collaboratif



Mise en place du self (îlot central)



L'équipe de cuisine de vendredi

Objectif de la matinée :

Faire le repas de midi à base de légumineuses et de céréales et comprendre comment et pourquoi associer les deux ?

Puis tester un self collaboratif avec 80 personnes.

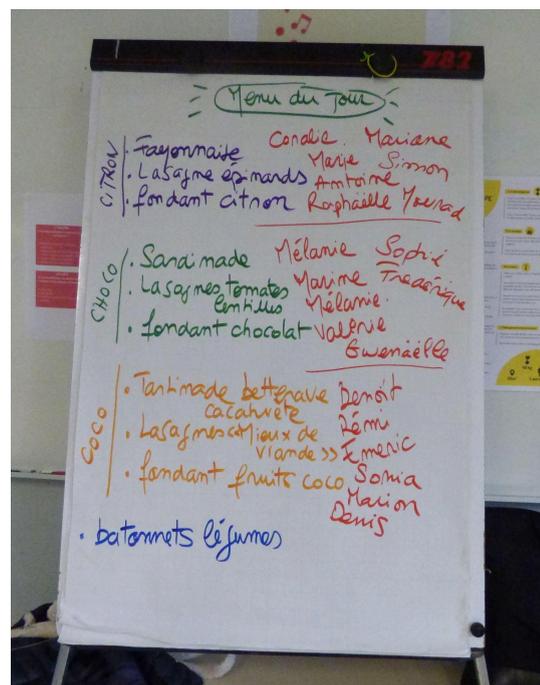
Il existe huit acides aminés essentiels qui ne sont pas synthétisés par le corps humain, donc il est indispensable de les trouver dans la nourriture. Ces huit-là sont présents dans tous les produits animaux (viande, poisson, œufs, fromage, laitage...). Ils sont également présents dans les céréales et les légumineuses, mais avec des facteurs limitant leur intégration. Associer des légumineuses avec des céréales permet **d'obtenir un taux d'assimilation de protéines de 30 à 50% plus important** que si elles étaient consommées séparément.

Des petits bocaux avec une multitude de céréales et légumineuses sont distribuées. On forme des binômes pour associer une céréale et une légumineuse, et on imagine un plat.

Ex de plat : gratin 3 couches (légumes revenus, boulgour nature, sauces lentilles corail très relevée) / rougail, haricot coco, riz rouge / tartinade truite fumée, haricot blanc, fromage semoule

Le menu :

- Fabriquer quelques choses à tartiner avec des légumineuses interchangeables (lentilles, pois chiches, haricot rouges ou blancs)
- 3 plats de lasagnes : 2 avec pour objectif d'enlever la viande et de garder du gouteux + 1 avec très peu de viande qui donne l'illusion d'en manger plus...
- 3 Fondants à base de légumineuses en dessert (chocolat, citrons et fruits de saison).



Montrer le concept de format de plat :

Différents des recettes, ce sont des fiches avec des modes opératoires et la codification d'un format dont les proportions sont stables et que l'on peut décliner à l'infini avec les intrants de saison ou de ce qui reste dans notre frigo. Une vraie liberté retrouvée pour cuisiner avec inventivité. On peut tout modifier, c'est une base d'aliments pour le plat (ex : pour les lasagnes : pâtes / légumes / viandes / sauce) et les aliments et la sauce sont ensuite à décliner en fonction de la saison et des envies...



Auvergne
Rhône Alpes

En partenariat avec



Self collaboratif par Marine Meunier du département de la Haute-Loire (voir p 23 intervention de Marine):

Permettre aux convives de confectionner leur repas en termes de choix et quantité, mais avec un choix orienté par l'équipe de service.

- Îlot 1 : Choix crudité / assiette unique (plus de ramequins) / plus de ligne de self, mais 1 buffet en salle (uniquement en plat gastro) / obligation de finir son assiette pour prendre la suite du repas
- direction vers l'îlot chaud : choix du légume, mais le cuisinier distribue la protéine, car c'est la plus coûteuse (50% du prix du repas)

Ressources :

- Sur l'association légumineuses céréales :
<https://www.synergiealimentaire.com/pourquoi-associer-legumineuses-et-cereales/>
- Sur les formats de plats et les modes opératoires :
<https://www.cuisinesnourricieres.org/la-cuisine-nourriciere/>

b. À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin, compostage à froid, à chaud et lutte contre les invasives, une question de santé environnement

Atelier	À la rencontre des acteurs du jardin partagé de Seguin, compostage à froid, à chaud et lutte contre les invasives, une question de santé environnement
Horaire	9h
Intervenants	Christophe Bras (FREDON), Marie Simon (collectif Pétale 07), Jeanne Magnan (Annonay Rhône Agglo) avec le témoignage de Philipp Schröter (Pierre, Feuille, ciseaux), Frédéric Thomas et les jeunes de la Mission Locale d'Annonay



Description de l'ambrosie dans le jardin de Seguin

Début de l'atelier en salle : introduction sur la thématique Ambrosie (par Christophe Bras - FREDON).



Plant d'ambrosie

L'atelier se poursuit par la visite (sous le soleil) du jardin Seguin. Après une petite introduction (contexte de mise en place du jardin, acteurs...), les participants se divisent en 2 groupes :

- un groupe ambrosie
- un groupe compostage

Le jardin a été mis en place en 2019 (dans le cadre d'un appel à projet de la ville). Il s'agit d'un "vrai" jardin partagé, dont la gestion est assurée par la Mission Locale. Cette dernière y "envoie" certains jeunes qu'elle suit (habitants des quartiers défavorisés). Ces derniers (encadrés sur le terrain par la mission locale) ont pour mission de cultiver les parcelles et de réaliser certains aménagements (cabane, serre, terrasse...). Tous les aménagements sont réalisés en auto-construction, avec des matériaux de récupération. Une des difficultés est le manque de savoir-faire (et parfois de motivation) des jeunes en matière de jardinage. Un autre problème est le turn-over des jeunes (pas d'implication sur le long terme).

Le CPIE du Pilat et Pierre Feuille Ciseaux interviennent pour animer des ateliers.

La ville d'Annonay participe également (fourniture du paillage...).

Même si l'objectif n'est pas d'avoir un jardin productif, l'autonomie alimentaire des jardiniers est quand même visée à long terme.

Les jardiniers signent une charte de bonnes pratiques, qui constitue la "règle du jeu" des jardins (y est notamment prévu que les participants qui ne s'investissent pas suffisamment puissent être expulsés).

Les composteurs (trois bacs contigus) ont été mis en place à l'initiative d'une personne de la Mission Locale. Mais ils se révèlent peu pratiques et inconfortables au niveau de leur utilisation. Du coup, ils ont été "modifiés" au cours de l'atelier et une partie des déchets qu'ils contenaient a été utilisée pour pailler le jardin (après désherbage).

Ressources :

- **Ambroisie :**
 - o Des conseils, des ressources locales, des correspondants départementaux... : <https://ambroisie.fredon-aura.fr/>
 - o Des ressources au national : <https://ambroisie-risque.info/observatoire-des-ambrosies/>
 - o La plateforme de signalement et de suivi : <https://signalement-ambroisie.atlasante.fr/apropos>
- **Moustique-tigre :** <https://agirmoustique.fr/>
- **Espèces à enjeux pour la santé :** <https://especes-risque-sante.info/>

c. Parcours découverte des composteurs d'Annonay

Atelier	Parcours découverte des composteurs d'Annonay : la mobilisation citoyenne sur le quartier, et en lien avec la cuisine centrale
Horaire	9h
Intervenants	Yoann Tinchant (collectif Pétale 07), Lucie Commare (Annonay Rhône Agglo), Jean-Jacques Cros (agent de la ville d'Annonay et Guide composteur), Sandrine Defour (Office de Tourisme d'Annonay)



Les bacs du site de compostage



Panneau explicatif du site de compostage



Bac d'apport des bio-déchets



Bac de broyat

Visite autour d'un site de compostage composé de 3 cellules de 1m³, fabriquées par un ESAT local via un marché réservé (bois = douglas) et installé au printemps 2024. Cette mise en place fait suite à un appel à projet lancé en 2023 par l'Agglomération pour tout son territoire. Il y a eu très peu de retours des communes.

L'Agglomération a fait les investissements pour le matériel et la signalétique. Concernant le centre ancien de la ville d'Annonay, il y a peu de place adéquate disponible pour l'installation de sites. Les citoyens paraissent intéressés pour composter, mais à condition que les composteurs ne soient pas trop près de leurs fenêtres.

La fourniture en broyat est à la charge de chaque commune, et Annonay achète du "broyat" à un scieur pour 150€ la tonne. Ce broyat ressemble plus à de la sciure et ne joue pas vraiment son rôle de structurant dans les composteurs. À plus long terme, l'idée serait de récupérer une partie du broyat issu de la future plateforme DV + broyage envisagé par l'Agglo.

Référents de site : pour ce site, c'est un agent de l'Agglo qui habite le quartier, mais il y a des appels à manifestation pour recruter de nouveaux RS.

Usagers du site : cuisine centrale (800 repas /jour) qui met ses restes de préparation végétaux, citoyens du quartier.

Jean-Jacques fait l'entretien et le brassage tous les deux jours. Cette fréquence lui permet d'établir du lien social et de communiquer sur le compostage. Il note qu'il y a peu d'indésirables dans les composteurs.

Pour devenir usagers du site, les habitants doivent suivre une sensibilisation aux gestes de base. Ils peuvent alors récupérer un bio-seau gratuitement (le fait de récupérer quelque chose de gratuit est un levier, car ça fait venir du monde).

5. Transition écologique dans les collèges, comment articuler compostage et démarches anti-gaspi

Horaire	11h30
Intervenantes	Marine Meunier, cheffe de projet "manger local et bio" (Département de la Haute-Loire) et Jocelyne Martellet, chargée de mission agriculture-forêt-biodiversité, Projet Alimentaire Territorial (Annonay Rhône Agglo)

Intervention de Jocelyne Martellet d'Annonay Rhône Agglo sur les Plans Alimentaires Territoriaux et la formation des professionnels de cuisine. Présentation des partenariats avec le collectif Pétale 07 et la fondation Ekibio.



Marine Meunier présente le dispositif Manger Local et Bio au Collège mis en place en Haute-Loire depuis 2017. Il a été inspiré de ce qui se faisait déjà dans le 63, notamment avec Stéphane Bazoud. Maintenant, l'action se recentre sur la mise en place de selfs collaboratifs dans les collèges.

La 1^{re} action a été d'agir sur le gaspillage alimentaire et la Haute-Loire est passée de 80g en 2017 à 40g en 2024 (moyenne nationale = 125g). Ceci a été possible avec une bonne formation et accompagnement des agents et des élèves.

Self collaboratif : le principe est de rompre avec la ligne de self linéaire pour la remplacer par des îlots répartis dans la salle. En dessous de 200 repas, on se passe de plateaux, au-dessus, il y a des plateaux (raison : assiettes et couverts sont au même endroit et ça permet de tout porter en même temps).

Les élèves gardent la même assiette pour tout le repas.

Une grande attention est portée à l'organisation de la salle et aux flux de déplacement, car il y a du mouvement permanent durant le repas.

Constats :

- il y a une forte augmentation de la consommation de crudités
- Les élèves sont plus calmes et posés parce qu'ils profitent vraiment de leur pause et peuvent bouger durant le repas à leur rythme et en ayant un but (se resservir)
- Il y a beaucoup moins d'attente pour manger qu'avec un self linéaire, car les élèves se servent en autonomie.
- Réduction des gestes répétitifs pour les agents, réduction des TMS.

⇒ En gros : l'essayer c'est l'adopter !

Ressources :

- [Support de présentation](#) de Marine Meunier sur les **Selfs collaboratifs dans les collèges publics de Haute-Loire**
- **"L'avenir des repas au collège" - Département de la Haute-Loire :**
<https://www.youtube.com/watch?v=5czcvFXgsK8>

6. Présentation de la stratégie triennale des RCC et de quelques actualités du RCC national

Horaire	13h30
Intervenants	Marianne Thibault, RCC national ; Emeric Tissot, CC Ambert Livradois Forez

Ressources : cf. [support de présentation de Marianne Thibault](#)



Présentation par Marianne

7. Ateliers du vendredi après-midi

a. Être membre "engagé" d'un réseau : fonctionnement, valeurs, implication

Horaire	14h00
Intervenants	Zoé Picard, administratrice du RCC AURA / FNE 42

Tour de table, qu'est-ce que nous apporte le réseau ?

- formation / partage des connaissances / mutualisation
- faire des rencontres des différents acteurs
- rencontres, partage d'expérience des autres départements, trouver des infos, sortir de l'entre soi
- professionnalisation de la structure sur le sujet
- rencontrer des personnes qui font la même chose, et le côté humain
- trouver de nouvelles idées à partager ensuite à des acteurs qui ne sont pas forcément du réseau.

Structures anciennes adhérentes : quel intérêt à continuer d'adhérer ?

- les échanges
- aller encore plus loin et pousser pour que tout le monde se mette à la PGprox
- donner plus de grandeur au réseau
- valoriser leurs actions qui allaient dans le même sens que le réseau
- faire en sorte que le réseau soit bénéfique pour toute l'équipe, notamment lors des rencontres pour recharger sa motivation
- conforte la ligne d'action (composter tous les biodéchets)
- accès aux ressources (forum), veille règlementaire, webinaires, être dans l'actualité de la PGprox.
- donne plus de poids à la filière et de légitimité aux postes créés dans les collectivités.
- accès aux outils partagés, infos, ressources.
- professionnalisation
- les rencontres avec les autres, la dynamique stimulante de voir que les choses bougent grâce au réseau.



- multiplicités des acteurs : asso, entreprises, collectivités.
- perspective d'aller au-delà du compostage : LGA, jardin, DV et les enjeux autour du compost : les sols et la biodiversité.
- reconnaissance envers les pairs.
- mettre en lumière tous les acteurs du territoire pour éviter l'essoufflement. Il y a beaucoup de thématiques associées au compostage.

⇒ **On n'est pas venu pour les mêmes raisons, mais on y reste pour des raisons similaires.** C'est un réseau qui grossit avec beaucoup de collectivités qui sont des acteurs "déchets" majeurs : ils se reconnaissent dans le réseau.

Ce qu'on aimerait, ce qui nous manque :

- se retrouver, rencontres techniques.
- webinaires : thématiques plus variées sur les thématiques associées.
- élargir aux autres thématiques.

Conclusion : sentiment commun d'appartenir à un réseau.

Pour terminer :

Jeu de la pelote : quelqu'un partage un fait qu'il a appris d'une autre personne présente dans la salle et lui lance la pelote, tout en gardant le premier bout. Et ainsi de suite. Et on fait un joli réseau !

b. Freins et leviers à la mobilisation citoyenne

Horaire	14h00
Intervenants	Marie Simon et Yoann Tinchant, collectif Pétale 07



Présentation de l'atelier par Pétales

Synthèse des idées de clés de réussite de la participation citoyenne :

1^{er} échange :

- Lieu avec multiples usages pour que les habitants se rencontrent → création de lien social
- Co-construction : important de se rencontrer en amont et de choisir ensemble de l'emplacement. Mise en place de chantiers participatifs
- Avoir un groupe qui existe hors du composteur, partager d'autres services
- Incitation financière : mise en place d'une compensation financière pour les référents ?
- Réseaux de proximité / lien entre les habitants.
- Avoir une reconnaissance officielle / valorisation de l'engagement, par cadeau, objet

- Animer hors du cercle, sortir de l'entre soi pour aller voir d'autres publics (sortir de sa zone de confort)
- Favoriser la découverte plutôt que la transmission, laisser faire, questionner, accompagner
- Prendre le temps, soutenir
- Clarifier les rôles de chacun
- Proposer une montée en compétence
- Pensez à prévoir la passation entre les relais, les référents, avoir une durée d'engagement définie avec un temps de formation pour les nouvelles personnes

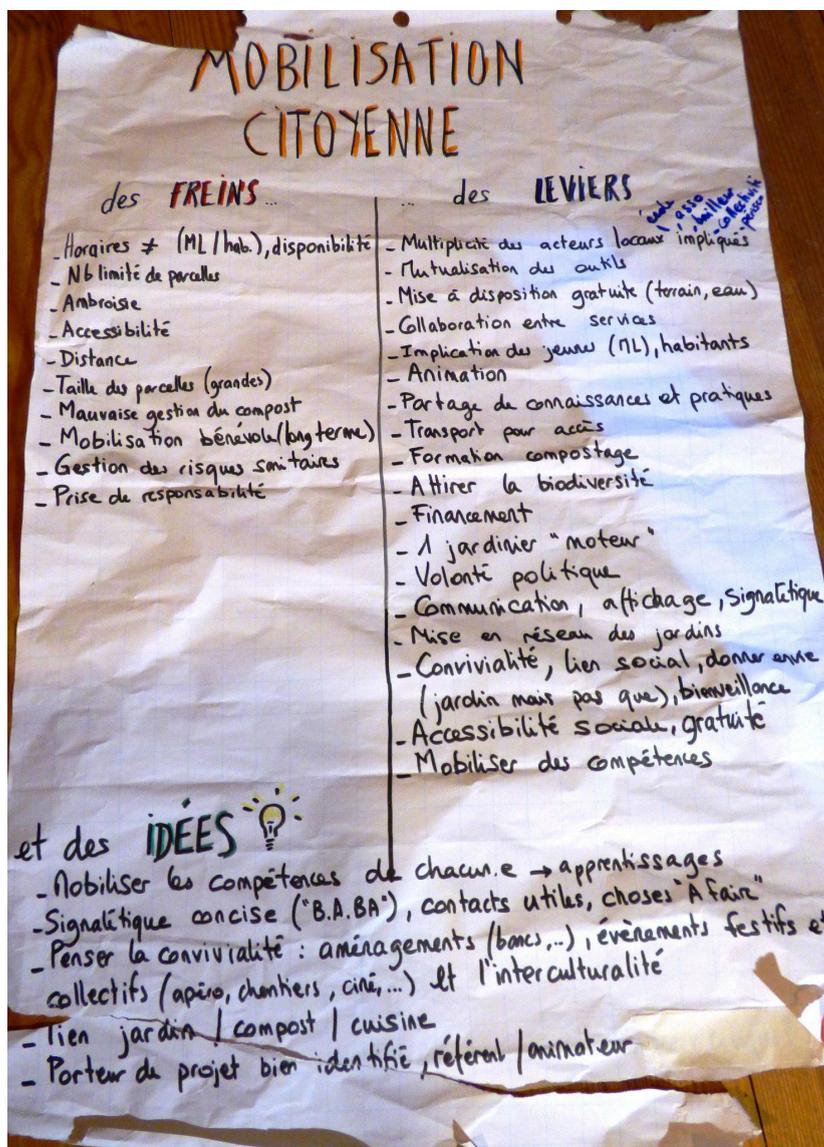
2^e échange :

- Sujet porteur / actualité / concret / rapide / attractif
- Terrain propice / historique (lien déjà présent)
- Un moteur / leader / coordinateur / ambassadeur (bénévole)
- Apéro / bonne bouffe
- Reconnaissance via cadeau non matériel : formation, ateliers, rencontres...
- Revalorisation des actions via la communication
- bonne communication entre les gens
- Investissements / moyens
- Accessibilité des sujets et des actions
- Cibler un public / un lieu / une commune
- Partir des besoins et chercher des solutions adaptées
- Fournir du matériel, un accompagnement, de la formation
- Mise en réseau de proximité

3^e échange :

- Lieu de convivialité → attention cela ne se décrète pas
- Intergénérationnel pour des échanges plus riches
- Donner de la légitimité aux personnes via la formation
- Donner envie de découvrir des choses
- Proposer de la cooptation pour aider les nouvelles personnes à intégrer le collectif, afin que chacun trouve sa place.
- Valoriser l'implication des gens avec la mise en place d'animation permanente pour renouveler les points d'intérêt

- WhatsApp : outils permettant d'élargir les sujets partagés (partage d'outils, aller au cinéma)
- Pour mobiliser les jeunes : création d'un passeport citoyen pour reconnaître les compétences mobilisées dans le bénévolat (VAE reconnue par 1/3)
- Parrainage
- Cadeau de remerciement (place de cinéma, de spectacle) ; récompenses (journée avec des événements)
- Support d'une structure locale existante qui peut faire le lien avec le composteur (centre social, Association de quartier)



Affiche bilan de la mobilisation citoyenne

8. Bilan des rencontres

Horaire	15h20
Intervenants	Marie Simon, collectif Pétale 07

Bilan à chaud :

Les participants se sont placés sur une ligne allant de 1 = "pas satisfaisant" à gauche de la photo, à 5 = "très satisfaisant" à droite de la photo pour chaque question.

Infos et communication en amont



... ----- 3 ----- 4 ----- 5
Très satisfaisant

Qualité des ateliers



1 ... ----- 3 ----- 4 ----- 5
Très satisfaisant

Logistique repas / Hébergements / Déplacements



... ----- 3 ----- 4 ----- 5

Très satisfaisant

Témoignages



... ----- 4 ----- 5

Très satisfaisant

Temps d'échanges entre participants



... ----- 4 ----- 5

Très satisfaisant

Foire aux outils



... ----- 4 ----- 5

Très satisfaisant

Choix du thème



... ----- 4 ----- 5

Très satisfaisant

Remerciements :

Équipe Collectivité accueillante Annonay Rhône Agglo :

Denis Sauze, Vice-Président en charge du développement durable, des circuits courts et de la restauration collective (Annonay Rhône Agglo)

Hugo Biolley, Conseiller communautaire délégué à la prévention des déchets (Annonay Rhône Agglo)

Valentine Brochier, chargée de mission Transition écologique (Annonay Rhône Agglo / Ville d'Annonay)

Céline Bonnet, chargée de mission prévention des déchets (Annonay Rhône Agglo)

Lucie Commare, cheffe du service gestion durable des déchets (Annonay Rhône Agglo)

Jean-Jacques Cros, agent technique et Guide composteur (ville d'Annonay)

Jeanne Magnan, chargée de mission PCAET (Annonay Rhône Agglo / Ville d'Annonay)

Jocelyne Martellet, chargée de mission agriculture-forêt-biodiversité, PAT (Annonay Rhône Agglo)

Géraldine Royer (Annonay Rhône Agglo)

Équipe des intervenants :

Roxanne Barbazo (Le Mat 07)

Elise Bonnisol (SYTRAD)

Christophe Bras (FREDON)

Sandrine Defour (Office de Tourisme d'Annonay)

Camille Gutzwiller (jardinière au Jardin solidaire de la Croze)

Romain Haonfaure (Pollen Scop)

Faïza Melk (jardinière au Jardin solidaire de la Croze)

Marine Meunier (Département Haute-Loire)

Tony Milhot (Directeur du Centre social d'Annonay)

James Pédrón (Pollen Scop)

Zoé Picard (RCC AURA / FNE 42)

Philipp Schröter (Pierre Feuille ciseaux)

Yann Sourbier (collectif Pétale 07)

Marianne Thibault (RCC national)

Frédéric Thomas (Mission Locale d'Annonay)

Emeric Tissot (CC Ambert Livradois Forez)

Carl Waroquiers (Animateur CPIE Mont du Pilat)

Les jeunes de la Mission Locale d'Annonay

Équipe organisatrice :

Sonia Guldener (RCC Aura)

Maud Sicard (RCC Aura)

Marie Chizelle (RCC Aura)

Elsa Boissier (RCC Aura)

Marie Simon (collectif Pétale 07)

Yoann Tinchant (collectif Pétale 07)

Jeanne Baury (collectif Pétale 07)

Lisa Pilloni (collectif Pétale 07)



Auvergne
Rhône Alpes

En partenariat avec



À bientôt pour la 7^e édition !

Réseau
Compost
Citoyen



Auvergne
Rhône Alpes