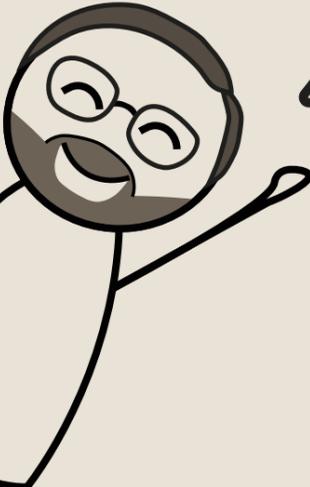


QUESTION

Comment préserver les ressources dans son activité ?



Romuald ouvre le débat en interrogeant les invité·es sur la manière dont leurs structures intègrent la **préservation des ressources** au quotidien. Qu'il s'agisse de bâtiment, de jardin ou d'alimentation, chacun·e propose des pistes concrètes, locales et accessibles.

à la **Coop 5 pour 100**

Alain nous parle du rôle central du **réemploi** dans leur ressourcerie

“Le déchet des uns devient une ressource pour les autres.”

Leur démarche repose aussi sur l'accessibilité financière : rendre les objets de seconde main disponibles au plus grand nombre.

Quelques chiffres : 140 tonnes collectées, 70 % réemployées chaque année

au **Plateau Circulaire**

Stéphanie œuvre pour le **réemploi** dans le bâtiment (sanitaires, blocs-portes, radiateurs, isolants...)

“Retrouver des pratiques qui existaient avant.”

Cela permet :

- d'épargner des ressources neuves,
- de réduire les déchets issus du BTP (42 millions de tonnes par an, soit les $\frac{3}{4}$ des déchets produits en France)

au **jardin avec Physalys**

Raphaëlle Birot part d'un constat : toutes les terres sont aujourd'hui polluées

“Plus une terre est riche, moins elle a besoin d'être arrosée.”

Elle propose des ateliers où les participant·es conçoivent leur jardin, apprennent à enrichir les sols et à réutiliser (compost, récupérateur d'eau...).

en **cuisine avec La Maison**

Marie-Hélène partage leur définition d'une alimentation durable :

“Locale, bio, de saison, en circuit court, avec des valeurs anti-gaspillage et zéro déchet.”

Une alimentation qui soutient les producteurs, respecte l'environnement... et préserve notre santé.