



Office de
Tourisme
MARNE & GONDOIRE

Novembre 2021

Dossier de presse



MARNE ET GONDOIRE JOURNÉE R'ÉDUC TA POUBELLE

Le samedi 27 novembre 2021, l'Office de Tourisme de Marne et Gondoire organise la journée « Réduc ta poubelle » à la Maison de la Nature à Ferrières-en-Brie.

L'office de tourisme réaffirme son engagement de sensibilisation des publics à la réduction des déchets et au réemploi des biens de consommation.

Cette journée ludique destinée au grand public est organisée dans le cadre de la **semaine européenne de réduction des déchets**. Coordonnée en France par l'ADEME, cette semaine est un « temps fort » de mobilisation pour mettre en lumière et diffuser les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets.

En partenariat avec le Sietrem (Syndicat mixte pour l'Enlèvement et le Traitement des Résidus Ménagers) qui collecte de façon efficace et responsable les déchets du territoire et des environs, l'Office de Tourisme propose des ateliers ainsi que des conférences gratuites pour sensibiliser les enfants et les plus grands à la protection de l'environnement.

L'objectif est de donner les clés à celles et ceux qui le souhaitent pour réduire efficacement leurs déchets.

Contact presse



ANNE GODIN
anne.godin@marneetgondaire.fr
06 79 05 67 99



Novembre 2021

Le programme :

Ouverts à tous, les ateliers sont gratuits et se dérouleront de 10h à 18h, **en libre accès ou sur inscription**. Ils ont pour but de montrer que trier est essentiel mais que produire moins de déchets doit faire partie de notre quotidien.

Ateliers récup et réducs !

En accès libre de 10h à 18h :

- **Stand anti gaspillage alimentaire animé par le SIETREM**
Chaque français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle. **Le SIETREM s'est aussi engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**. De manière ludique, avec la roue anti-gaspi, il vous conseille des gestes simples pour limiter les quantités gaspillées et ainsi supprimer ces dépenses inutiles.
- **Stand zéro-déchets animé par le SIETREM**
Le SIETREM œuvre pour le zéro déchet... ou presque ! Des astuces et éco-conseils seront prodigués pour réduire la quantité de déchets en changeant ses habitudes de consommation et en adoptant au quotidien des gestes simples et éco responsables.
- **Le Stand R.P.T.R (Rien ne se Perd... Tout se Recycle) ! proposé par l'office de tourisme**
vous initie à récupérer, transformer et réutiliser (réutilisation et confection d'objets avec des palettes en bois, confection de lingettes démaquillantes).
- **Atelier compostage avec le SIETREM et l'office de tourisme**
Le compostage permet de réduire sa quantité d'ordures ménagères de 115 kg par an et par habitant et d'obtenir un véritable engrais 100% naturel.

Formation compostage à 13h30, 14h30 et 15h30

Lancement de l'opération « Compostons ensemble ! » à 14h, opération collective à la Maison de la Nature

Sur réservation

Contact presse



ANNE GODIN
anne.godin@marneetgondaire.fr
06 79 05 67 99



Novembre 2021

Animations sur la préservation la biodiversité proposées par l'office de tourisme

- Atelier de fabrication de mangeoires et de nichoirs en matériaux de récupération**
 Pour soutenir nos amis à plumes, victimes de l'urbanisation grandissante, les visiteurs pourront apprendre à fabriquer leurs propres nichoirs et mangeoires. Ces espaces de nidification artificiels et alimentaires leur sont essentiels car leurs habitats naturels s'appauvrissent. Ce sont de vraies solutions à la protection de la biodiversité.
- Visite du jardin de la Maison de la Nature**
 Tout au long de la journée, des visites seront organisées pour apprendre comment entretenir un jardin, faire pousser des légumes sur une petite parcelle de terre ou même sur son balcon. Une façon originale pour apprendre les trucs et astuces du jardinier de la Maison de la Nature et pour repartir « avec les mains toutes vertes » !

Conférence et démonstrations

- Conférence sur l'alimentation durable**
 De 10h30 à 12h, par Laurent LAFAILLE, la voix du jardinier.
 Une conférence passionnante présentera les bonnes pratiques pour une alimentation durable comme par exemple privilégier les produits locaux et de saison ou les achats en circuits courts, intégrer des produits issus de la pêche durable...
- Démonstrations « comment cuisiner des restes »**
 De 12h à 17h, par Alter Nature
 Réutiliser ses restes, c'est tendance, mais c'est surtout bon pour l'environnement et le porte-monnaie ! Des démonstrations avec des astuces et idées créatives pour redonner vie à vos fonds de réfrigérateur et placards et égayer les repas des gourmands.

Inscriptions et réservation sur le site :

www.marneetgondaire-tourisme.fr

Contact presse



ANNE GODIN
 anne.godin@marneetgondaire.fr
 06 79 05 67 99