

DOSSIER DÉVELOPPEMENT DURABLE



« Notre maison brûle et nous regardons ailleurs. La nature, mutilée, surexploitée, ne parvient plus à se reconstituer et nous refusons de l'admettre. » Tel était le message porté par Jacques Chirac lors du Sommet de la Terre en 2002. Un signal d'alarme concernant le climat qu'il est opportun de rappeler à la veille de la conférence climatique (COP21) à venir en décembre 2015 à Paris et qui traitera, entre autres, de nos modes de consommation.

Force est de constater que de leurs lieux de production à nos placards, les produits que nous achetons au quotidien ont un impact environnemental et social. Des scandales éthiques ou sanitaires marquent l'actualité, des ingrédients sont pointés du doigt, alors même qu'ils sont encore utilisés dans les produits que nous consommons (ex : parabène, conservateurs, OGM, etc.).

Nous sommes au bout d'un modèle de société qui doit se réinventer dans un contexte de crise sociale, écologique et économique : seuls 6 % des français pensent qu'il faut préserver au maximum le modèle économique et social actuel et attendre que la crise passe¹. Il nous appartient d'œuvrer pour une nouvelle société qui sache s'adapter rapidement aux changements qui s'imposent à nous, tous. Bonne nouvelle, des solutions existent et chacun peut agir à son niveau, notamment via sa consommation : pour 82 % des français, la possibilité d'agir par sa consommation (choisir des produits écologiques, locaux, etc.) s'est améliorée ces 10 dernières années. Rappelons qu'il n'y a pas de petits ou de grands gestes mais, des gestes positifs ou négatifs qui mis bout à bout font la différence !

En réfléchissant avant d'acheter, en faisant les bons choix, en consommant mieux et pas nécessairement moins, nous pouvons contribuer à un monde plus durable. Consommer est un acte qui engage : nos choix font la différence. C'est pourquoi à travers ce dossier développement durable, nous vous proposons des pistes d'actions concrètes sur l'alimentation, l'habitat et les loisirs. Ces conseils ne sont bien sûr pas exhaustifs mais, vous saurez vous réapproprier votre consommation afin qu'elle ne rime plus avec irresponsabilité !

PAR / **Sonia TROADEC**

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST S'ENGAGER POUR UNE SOCIÉTÉ DURABLE !

Des propositions anti gaspi pour un développement durable

- Clarifier les dates de péremption des denrées alimentaires car celles-ci sont souvent mal comprises. Guillaume Garot propose de remplacer la mention « A consommer de préférence avant le... » par la mention plus explicite « Meilleur avant le... » ;
- Favoriser l'éducation à une alimentation durable pour un apprentissage de la valeur de l'alimentation et du choix des produits et cela depuis la scolarité, jusque dans la vie quotidienne et professionnelle ;
- Développer des rayons anti-gaspi dans la grande distribution qui incluraient les produits proches de la date limite de consommation (DLC) ou de la date de durabilité minimale (DDM). Des « coachs anti gaspi » formeraient et motiveraient le personnel et les responsables des magasins ;
- Rendre obligatoire la mise à disposition des denrées encore consommables et invendues à des associations caritatives qui en feraient la demande. Cela s'appliquerait aux magasins de vente au détail dès lors qu'ils disposeraient « de locaux de vente ou des locaux attenants à ceux-ci et servant de dépôt de marchandises d'une surface totale supérieure à 2500 mètres carrés » ;
- Interdire la dénaturation par de l'eau de javel de denrées alimentaires invendues (pratique fréquemment utilisée initialement pour les denrées non conformes, par exemple à la date de péremption dépassée, afin de les rendre impropres à la consommation humaine ou animale). Le propriétaire de ces marchandises se couvre alors de tout éventuel risque d'intoxication alimentaire que pourrait encourir une personne les ayant ingérées ;
- Adapter les portions en fonction de l'appétit du consommateur. La restauration commerciale pourrait proposer des plats à des tailles différentes afin que chacun puisse choisir en fonction de son appétit ;
- Promouvoir le sac à emporter ("dogg bag"). Il arrive souvent que l'on ne termine pas son repas : plus fiam, portions trop généreuses, etc. Mais dans la plupart des cas, on n'ose pas demander à emporter ce qu'il reste. Pourtant cela finira à la poubelle. Il semblerait qu'en France cela relève d'un blocage d'ordre culturel) pourtant cela n'a pas à être mal perçu. Le député de la Mayenne indique que c'est un blocage qu'il faut surmonter. Pour cela, il préconise une "campagne de communication nationale" et une "diffusion des initiatives déjà existantes".



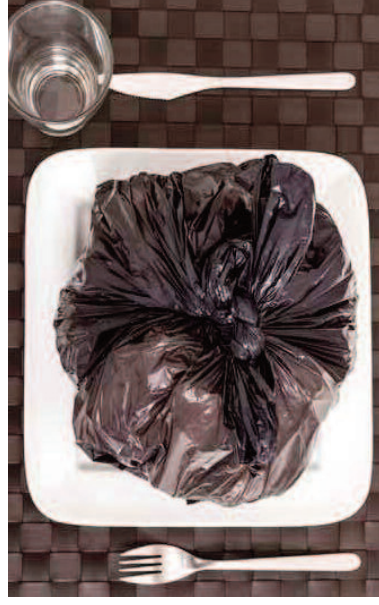
La halte au gaspillage alimentaire pour une société durable

Rappelons que nous sommes actuellement 7 milliards d'êtres humains et que parmi nous 800 millions de personnes souffrent de faim. Le plus inquiétant est que des prévisions estiment qu'en 2050 nous serons près de 9 milliards. Lorsque nous mettons en face les chiffres du gaspillage alimentaire, il est évident que nous sommes face à un défi alimentaire déterminant pour l'avenir de l'humanité. Nous devons avancer vers une société plus durable. Et la lutte contre le gaspillage alimentaire y contribue. Ses enjeux s'inscrivent pleinement dans le développement durable :

- social: jeter c'est accepter de gaspiller de la nourriture alors que tant de personnes meurent de faim chaque année ou peinent à se nourrir chaque mois ;
- économique : jeter de la nourriture c'est, selon l'ADEME, jeter 159 euros par an et par personne à la poubelle ;
- écologique : jeter c'est aussi gaspiller nos ressources et notre environnement.

Halte aux idées reçues : la distribution

D'après des données européennes, la distribution produirait donc gâcherait environ 10 fois moins de déchets alimentaires que les ménages. Cela représente 562 000 tonnes (l'équivalent de 9,1 kg par habitant et par an) contre 6,32 millions de tonnes (101,9 kg par habitant et par an) pour les foyers français. De plus, le secteur de la distribution indique fournir plus d'un tiers des produits collectés à des banques alimentaires. Les foyers seraient à l'origine de 42 % des déchets alimentaires en Europe, suivi par l'agroalimentaire (39 %), les restaurants et autres services alimentaires (14 %) et le commerce et la distribution (5 %). De quoi réfléchir sur sa façon de consommer.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LE VENT EN POUPE !

PAR / Sonia TROADEC

Après la récente sortie d'un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui fixe un objectif ambitieux : réduire le gâchis de moitié d'ici à 2025, place aux recommandations pour y parvenir. L'ancien ministre délégué à l'agroalimentaire Guillaume Garot a été missionné par le Premier ministre pour ce faire. Ce rapport vient de sortir. Retour sur les propositions phares qui, d'après le ministre de l'Economie, « seront rapidement traduites dans une proposition de loi ».

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

- Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et le rapport retiennent la définition suivante :
- « Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée constitue le gaspillage alimentaire. Certaines parties des produits alimentaires, par exemple les noyaux de fruits, ne sont pas destinées à la consommation humaine. Elles ne relèvent donc pas du gaspillage alimentaire suivant cette définition ».
 - Dans le monde, 1/3 de la nourriture produite est perdue ou gaspillée. Cela représente 1,3 milliards de tonnes par an soit 1000 milliards de dollars, ce qui équivaut à plus de 160 kg par an et par habitant.

Des constats chiffrés loin d'être anodins...

- En France, chacun de nous jette entre 20 à 30 kg d'aliments, dont 7 kg encore emballés (les chiffres peuvent varier d'une étude à l'autre) ;
- Le gaspillage alimentaire représente 7 millions de tonnes de déchets ;
- Le coût de ce gâchis est estimé entre 100 euros et 159 euros par personne et par an et pour l'ensemble du pays entre 12 et 20 milliards ;
- Dans l'Union Européenne, plus de 100 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées par an. Ce gâchis est estimé à 126 millions de tonnes d'ici à 2020 ;
- Le gaspillage alimentaire est le 3e émetteur de gaz à effet de serre, après la Chine et les USA ;

Comment reconnaître un produit bio ?

Pour reconnaître les produits bio, c'est simple : il suffit de repérer le label bio européen, obligatoire sur tous les produits bio alimentaires pré-emballés dans l'Union européenne et le logo AB qui est facultatif. L'agence Bio indique que ces mentions vous garantissent que le produit que vous avez acheté répond à un cahier des charges bien précis. D'une façon générale, il est 100 % bio ou, pour les produits transformés, il contient au moins 95 % de produits agricoles bio et la part restante n'est pas disponible en bio et a bénéficié d'une autorisation.

La bio serait entrée dans le quotidien des Français

Le dernier baromètre de l'Agence Bio indique que les français sont de plus en plus nombreux à consommer des produits bio et cela de plus en plus fréquemment. En 2014, 60% des Français ont consommé régulièrement des produits bio c'est-à-dire au moins un produit bio une fois par mois contre 49 % en 2013 et 90% consommation bio au moins occasionnellement contre 75 % en 2013. Ces chiffres témoignent d'une hausse de la fréquence d'achat de produits issus de l'agriculture biologique et d'un élargissement du panier bio. Cette fréquence s'élevé d'année en année ce qui signifie qu'aujourd'hui les français qui ne consommaient pas de bio étaient plus nombreux ; ils étaient 46 % en 2003, 25 % en 2013 et plus que 14 % en 2014. La bio recrute donc de nouveaux adeptes au fur et à mesure et parmi eux on retrouve les jeunes parents qui se soucient de la santé de leur enfant.

La bio se développe

En réponse à cette demande des consommateurs, la production bio augmente. La France compte désormais plus d'1,1 million d'hectares de surfaces cultivées en bio et se place au niveau de l'Allemagne derrière l'Italie qui est en première position. Le marché du bio en France en 2014 c'est 5 milliards d'euros (+10 % par rapport à 2013) avec plus de 63 500 emplois, soit plus de 7 % de l'emploi agricole en France. Et cette tendance va certainement se développer davantage puisque 92 % des consommateurs bio ont l'intention de maintenir ou d'augmenter leurs achats bio dans les 6 mois à venir.



La bio est de mieux en mieux connue et son image est positive

Les spécificités des produits issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus connues. Les Français reconnaissent majoritairement, les qualités des produits bio : bons pour l'environnement (87 %), ont du goût (84 %), agréables à consommer (77 %) et porteurs d'avenir (77 %). Les Français sont séduits et veulent plus de bio en restauration hors domicile : 87 % des parents sont en demande de bio à l'école (68 % en 2013) et 78 % des Français se disent intéressés par la bio dans les restaurants (54 % en 2013). Quant aux consommateurs « bio réguliers » donc les habitués leurs motivations sont : la préservation de la santé (62 %), de l'environnement (57 %) ainsi que la qualité et le goût des produits (48 %). Consommer bio fait de plus en plus écho aux consommateurs qui de façon générale souhaitent pouvoir consommer de façon plus responsable.

Rendez-vous bio à ne pas rater !
Du 1er au 15 juin :
les printemps bio avec des portes ouvertes,
des animations en point de vente, des repas
bio, des conférences, foires et marchés, etc.
Plus d'infos : www.printempsbio.com



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PAR / Sonia TROABEC

Les résultats du 12e baromètre de l'Agence Bio sont apparus récemment. Alors voici un petit tour d'horizon sur l'agriculture biologique et sur les « évolutions dans la consommation et la perception de la Bio chez les consommateurs en 2015 ».

Vous avez dit agriculture biologique ?

Le terme serait apparu en opposition au système de production agricole mis en place à partir du XIXe siècle, qualifié de chimique de par son recours à des produits de synthèse issus d'une transformation chimique. L'agriculture biologique refuse d'utiliser des OGM et des produits chimiques de synthèse (tels que les pesticides) et recherche des principes éthiques comme la préservation des ressources naturelles, le bien-être animal, des rapports sociaux-économiques plus équitables, etc. Les produits issus de l'agriculture biologique sont obtenus grâce à des substances et procédés naturels et c'est tant mieux pour notre santé et celle de l'environnement !

Un mode de production et de transformation sous contrôle

Pour commercialiser ces produits, avec identification agriculture biologique, les différents opérateurs (agriculteurs et entreprises de collecte, de transformation et de distribution) doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leurs activités par un organisme certifié agréé par les pouvoirs publics et accrédité pour sa compétence, son indépendance et son impartialité. Des contrôles approfondis sont donc effectués pour contrôler l'ensemble du système de production et pour vérifier la non utilisation des produits interdits. En fonction des résultats, un certificat est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation européenne et française. En cas de non-respect, des sanctions sont appliquées ; il est possible de retirer le certificat qui a été attribué.

De nombreuses raisons de consommer bio

Les bénéfices que l'on peut retirer de l'agriculture biologique sont nombreux : création d'emplois et d'activités, préservation de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air et de l'eau. N'oublions pas que ce mode de production privilégie la mise en valeur des caractéristiques naturelles des produits. La bio apparaît donc comme un signe de qualité avec une forte connotation environnementale qui permet de recréer un lien entre le consommateur et son territoire.

LES CIRCUITS COURTS OU COMMENT MANGER LOCAL EN VILLE

PAR / Sonia TROADEC

Envie de manger des produits locaux, frais voire bio, plus goûteux, avec moins d'emballage et de connaître leur origine et mode de production ? Il existe plus de 1001 raisons de se laisser séduire par les circuits courts. Encore faut-il savoir où l'on peut les trouver surtout lorsque l'on vit en ville. Aujourd'hui, 1 producteur sur 5 vend en circuit court. Retour sur ce mode de consommation local et alternatif qui valorise une production et une distribution plus humaines, écologiques et justes !

Consommer autrement

Les produits que nous achetons ont un impact sur l'environnement (consommation d'énergie et d'eau, pollution de l'air, de l'eau, des sols, etc.) et cela dès leur mode de production et lors de leur transport. Consommer autrement, c'est justement rester attentif à leur mode de production, de transport, à leur composition, à leur provenance, etc. En tant que consommateur, nous sommes des acteurs importants de part nos choix de consommation. Nos besoins étant quotidiens autant acheter de façon responsable. En valorisant la production locale, les circuits courts s'inscrivent dans cette démarche.

Circuit court, késako ?

D'après le portail public de l'alimentation la définition officielle est la suivante : « est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe au consommateur soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur ». Un circuit court induit donc un nombre d'intermédiaire réduit et une faible distance géographique entre producteurs et consommateurs.

Consommer local : le choix du circuit court pour une consommation qui a du sens

Les circuits courts permettent de redécouvrir les saveurs de sa région, de favoriser une qualité alimentaire et de privilégier une bonne santé. C'est aussi agir pour le développement durable, selon ses 3 piliers :

- **Economique** : encourager une économie locale, créer des emplois qui ont du sens et participer à une répartition équitable des richesses;
- **Environnemental** : réduire la pollution due au transport et lutter contre le changement climatique, diminuer la consommation d'énergie nécessaire à la production (une production en pleine terre est moins énergivore), sauvegarder la biodiversité agricole et la spécificité des terroirs et se reconnecter à la terre et, petit à petit en acceptant les règles;
- **Social** : développer le lien entre producteur et consommateur, recréer des liens sociaux autour de l'alimentation et dynamiser les territoires.



2 bonnes adresses à tester

La ruche qui dit oui : environ 700 ruches réparties en France permettent de soutenir l'agriculture locale ; les producteurs doivent se trouver à moins de 250 kilomètres du lieu de distribution. Les fermes sélectionnées sont de taille humaine, les élevages sont respectueux des animaux et les pratiques agricoles protègent les sols, les paysages et la biodiversité. Cette entreprise de l'économie sociale et solidaire permet grâce à sa plateforme e-commerce d'être en contact avec des producteurs locaux et de commander en ligne de nombreux produits frais issus d'une agriculture locale, souvent familiale, ou d'artisans locaux : fruits et légumes, boulangerie et pâtisserie, viande, crêmerie, épicerie, boissons voir même des cosmétiques et de l'artisanat. Le fonctionnement est simple : chaque semaine, il y a un rendez-vous qui vous permet de récupérer les produits commandés en ligne et de rencontrer les producteurs. Vous êtes libres de commander ou non à chaque vente. Il n'y a pas de minimum d'achats, pas d'abonnements, ni d'engagements. Enfin sachez que vos achats rémunèrent justement les producteurs et leurs permettent de vivre de leur activité.

Mon panier bio : ce site internet valorise les produits bio et permet de comparer les solutions de distribution de paniers de fruits et légumes mais aussi de viande ou poisson distribués à domicile. Le système est simple : plusieurs paniers sont proposés chaque semaine et c'est à vous de choisir celui qui vous convient le mieux grâce à un abonnement de 1 à 3 mois. Vous pouvez passer commande jusqu'à 19 heures la veille. Les producteurs implantés majoritairement dans l'ouest de la France gèrent la composition des paniers en fonction de leur récolte ce qui permet de varier les plaisirs. Les produits proposés sont de saison et issus de l'agriculture biologique. Tous les producteurs sont certifiés par des organismes indépendants comme Ecocert ou Demeter. Voilà un mode de consommation sain et naturel !

D'autres adresses nationales à découvrir :

- www.chapeaudepaille.fr : cueillette de fruits et légumes
- www.bienvenue-a-le-ferme.com : vente directe à la ferme
- www.ecopousse.com : des producteurs locaux près de chez vous
- www.mes-producteurs.com : producteurs locaux partout en France



Assurance Auto



Complémentaire Santé



Protection de la Famille



Prévoyance Accidents



Assurance Habitation



Médecines douces



Dépendance

Protégez votre santé, votre famille et vos biens

Une mutuelle pour tous

MTRL Lyon Jean-Jaurès
Tél : 04 72 70 03 70

MTRL Lyon Servient
Tél : 04 72 60 53 51

MTRL Lyon Vaise
Tél : 04 37 26 86 00

MTRL Meyzieu
Tél : 04 37 26 86 05

MTRL St-Priest
Tél : 04 37 26 86 10

MTRL Vontaiseux
Tél : 04 37 26 86 15
MTRL Villeurbanne
Tél : 04 37 26 86 20

MTRL Cuiseaux
Tél : 03 85 72 50 90

MTRL Le Crausot
Tél : 03 85 55 01 60

MTRL Louhans
Tél : 03 85 75 19 96

MTRL Mâcon
Tél : 03 85 20 06 70

MTRL Montceau-les-Mines
Tél : 03 85 57 33 19

MTRL Paris
Tél : 01 44 71 55 10



Une Mutuelle pour tous

www.mtrl.fr

0 810 811 494

LE COMMERCE ÉQUITABLE

PAR / Sonia TROADEC

Le commerce équitable a le vent en poupe en mai grâce à la quinzaine du commerce équitable qui se déroule du 9 au 25 mai. Pour rappel, environ 10 millions de personnes bénéficient du commerce équitable. Voilà de bonnes raisons de se pencher sur ce mode de consommation responsable !

La genèse du commerce équitable

Le commerce équitable apparaît à la moitié du XXème siècle lorsque les anciennes colonies des pays occidentaux accèdent à leur indépendance. Des inégalités existent entre les pays riches et pauvres et c'est ce qui va pousser des citoyens américains à se lancer dans le commerce équitable avec les pays du Sud. Le commerce équitable naît donc de la volonté de rééquilibrer le commerce international dans lequel les petits producteurs et artisans des pays en développement subissent une forte pression. L'objectif est de changer les modes de production et de consommation pour leur garantir un travail mieux payé et de meilleures conditions de vie. C'est dans les années 60 que le commerce équitable prend réellement forme grâce à l'essor de boutiques spécialisées. En France, c'est en 1974 que l'association Artisans du monde ouvre pour la première fois un magasin de vente de production artisanale et alimentaire. Et pour la petite histoire, sachez que c'est à l'initiative de l'Abbé Pierre qui de retour d'un voyage au Bangladesh alors ravagé par la guerre civile et les inondations, avait appelé à la solidarité avec les communes du Bangladesh.

Qu'est-ce que le commerce équitable ?

C'est en 2001 et au niveau international que les acteurs de commerce équitable s'entendent sur une définition du commerce équitable : « Le Commerce Équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète. Les organisations du Commerce Équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur des changements dans les règles et les pratiques du



Pourquoi consommer équitable ?

850 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde et en majorité, il s'agit de paysans ou d'ouvriers agricoles en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie. En achetant équitable vous contribuez à replacer l'homme au cœur des échanges économiques, à préserver l'environnement par des modes de production durables et à faire évoluer les pratiques commerciales mondiales.

Comment reconnaître les produits équitables ?

Tourisme équitable et solidaire, produits artisanaux (bijoux, décoration, etc.) et alimentaires (café, chocolat, thé, riz, huiles, céréales, etc)... Le commerce équitable propose plus de 7000 produits et services. Pas facile de s'y repérer ? Pas de panique. Des labels permettent de mieux identifier les produits issus du commerce équitable et de contrôler l'engagement des acteurs impliqués. Les principaux labels sont :



Les produits équitables sont-ils bio ?

Les produits issus du commerce équitable ne sont pas issus de l'agriculture biologique. Ils ne sont donc pas forcément biologiques. Mais, 67 % des produits du commerce équitable sont également labellisés bio. Pour les repérer fiez-vous aux labels Équitable Ecocert et Bio Équitable ; ils garantissent que 100 % des produits labellisés sont équitables et bio.

Commerce équitable :

quid de l'empreinte écologique ?

Les produits équitables concernent essentiellement des produits qui sont importés. Il s'agit essentiellement de produits qui ne sont pas cultivés en France et que nous ne remplaçons pas par des produits locaux (exemple : le coton). Mais, le commerce équitable privilégie l'agriculture paysanne et il se trouve que c'est le mode de production agricole qui dispose de l'empreinte écologique la plus faible et qui permet de préserver l'environnement.



LE COMMERCE ÉQUITABLE EN FRANCE

EN QUELQUES CHIFFRES

- CHIFFRE D'AFFAIRES : 429 MILLIONS D'EUROS (EN 2013 CONTRE 94 MILLIONS EN 2004) ;
- PRÈS DE 400 ENTREPRISES ;
- PLUS DE 10 000 EMPLOIS ;
- 67 % DES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE SONT LABELLISÉS BIO.

Source : <http://www.mouvement-equitable.org>

QUELLES PRÉCAUTIONS PRENDRE AVEC LES PRODUITS MÉNAGERS ?

Quelle alternative ?

Choisissez des produits issus de labels écologiques : réduction des substances dangereuses pour la santé et l'environnement – biodégradabilité – moins d'emballages...



Nettoyer autrement :

Nous vous invitons plutôt à découvrir les qualités et performances de produits simples, vieux comme le monde.

- **Le savon noir** (sans huile de lin car c'est très toxique) est un nettoyant, très dégraissant, désinfectant et antiseptique. Très concentré : 1 à 2 cuillères à soupe dans un seau suffisent pour nettoyer le sol (attention : ne convient pas aux sols vitrifiés).
- **Le bicarbonate de soude** sert à éliminer les mauvaises odeurs et à détartrer.
- **Le vinaigre blanc** est un excellent détartrant (sur tout chaud). Il peut remplacer l'adoucissant pour la lessive. C'est également un bon assainissant (toilettes) et un désodorisant efficace.
- **Le citron** peut remplacer le vinaigre. Il tue les bactéries, antitartre et anti-moisissures, fait briller l'acier, l'inox, l'argentierie...
- **Les huiles essentielles** sont antiseptiques et bactéricides. En plus, elles parfument agréablement la maison.

Exemples :

- Tea Tree (arbre à thé) : antibactérien, antiviral.
- Pin : bonne odeur de propre, antiseptique.
- Citron : répulsif.

Si l'on fait les comptes, ces produits ne reviennent pas très cher et nous permettent de nettoyer sans polluer.

LES PRODUITS MÉNAGERS

Que c'est agréable quand la maison est propre et que ça sent bon partout.

Mais vous êtes-vous déjà posé la question de l'impact sur la santé et sur l'environnement des multiples produits utilisés et des déchets qu'ils génèrent ?

Les produits ménagers sont utiles mais ne sont pas anodins. Ils contiennent des substances chimiques qui peuvent présenter des risques. Contrairement au but recherché, désinfecter systématiquement la maison affaiblit les défenses immunitaires des habitants.

Pour la santé :

Intoxication, allergies, brûlures, gêne respiratoire, prolifération des bactéries résistantes au profit de bactéries bénignes...

Pour l'environnement :

Beaucoup de produits ménagers (lessive, produits lave-vaisselle) sont rejetés dans les stations d'épuration ou directement dans les rivières ou les mers côtières. Ils sont peu biodégradables et sont toxiques pour les organismes aquatiques.

Quelles précautions à prendre avec ces produits d'entretien ménagers ?

Lisez les pictogrammes inscrits sur les produits. Ils sont là pour vous informer des risques encourus à l'utilisation. Lisez les notices, portez des gants, pensez à bien fermer vos produits, ne les mélangez pas.

Exemple : L'eau de javel ne nettoie pas ! Elle décolore et désinfecte. L'eau de javel est un biocide puissant ce qui signifie qu'il tue toute forme de vie. Le problème c'est que pour une utilisation régulière son action est trop puissante. Elle en devient DANGEREUSE.

QUELS SONT LES EFFETS NÉFASTES DE L'EAU DE JAVEL ?

Pour l'environnement :
Elle n'est pas biodégradable.

Pour la santé :

Elle peut provoquer un dégagement de vapeurs de chlore toxiques. Il ne faut JAMAIS la mélanger à d'autres produits ou à de l'eau chaude.

Exemple : L'utilisation de l'eau de javel dans la cuvette des toilettes mélangée avec de l'urine donne un gaz très dangereux pour les poumons. Le stockage à la maison comporte des risques : nombreux accidents domestiques en particulier touchant les enfants.

PAR / Jesselyne VIGNON

QUELQUES EXEMPLES DE RECETTES :

Nettoyant sol :

- 3 verres de vinaigre blanc dans de l'eau chaude,
- 15 gouttes d'huile essentielle de Pin,
- 2 cuillères de savon noir si le sol est très sale.

Liquide vaisselle :

- 80 g de savon noir avec un peu d'eau chaude,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc,
- Mélanger et compléter avec de l'eau.

Chasser les mauvaises odeurs :

Entretien des tuyauteries :

- Mélangez et versez dans la tuyauterie de soude et de sel (proportion égale) ; ajoutez un verre de vinaigre.
- Laissez agir 15 min puis versez de l'eau bouillante.
- A répéter chaque semaine.

Dans les toilettes :

Craquez une allumette (la combustion du soufre chasse les effluves désagréables) pour remplacer un petit coup de spray.

Dans la cuisine :

Mettez ½ L d'eau à bouillir avec 5 ou 6 clous de giroflées et une cuillerée de cannelle en poudre. Vous pouvez promener votre casserole dans toutes les pièces.



QUEL TYPE DE CONSOMMATEUR ÊTES-VOUS ?

PAR / **Sonia TROADEC**

Plutôt un consommateur responsable ou un consommateur « tout court » ? Pour vous tester, faites le quizz. Si vous obtenez au moins 4 bonnes réponses alors bravo la consommation responsable n'a pas tant de secrets que ça pour vous !

1/ Consommer responsable c'est :

- A - Consommer ce qui s'avère nécessaire
- B - Consommer en fonction des offres publicitaires
- C - Consommer uniquement des produits issus de l'agriculture biologique

2/ D'après vous, un consommateur responsable choisit un produit en fonction

- (plusieurs réponses possibles) :
- A - Du prix et de la présentation
 - B - Des labels (ex : éco label européen)
 - C - Du lieu de production (locale ou régionale)

3/ Les produits ménagers peuvent-ils être dangereux pour la santé ?

- A - Oui
- B - Non
- C - Je ne sais pas

4/ Quelle est la part de nourriture jetée au niveau mondial ?

- A - 1/5
- B - 1/4
- C - 1/3

5/ Quel est l'objectif fixé par le gouvernement d'ici 2025 pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

- A - Diminuer par 4
- B - Diminuer par 3
- C - Diminuer par 2

6/ Les produits issus du commerce équitable sont-ils toujours bio ?

- A - Toujours
- B - En majorité
- C - Jamais

7/ En France, les premières boutiques de commerce équitable ont vu le jour en...

- A - 1958
- B - 1974
- C - 1983

8/ Il est impossible de mesurer l'impact du commerce équitable chez les petits producteurs ?

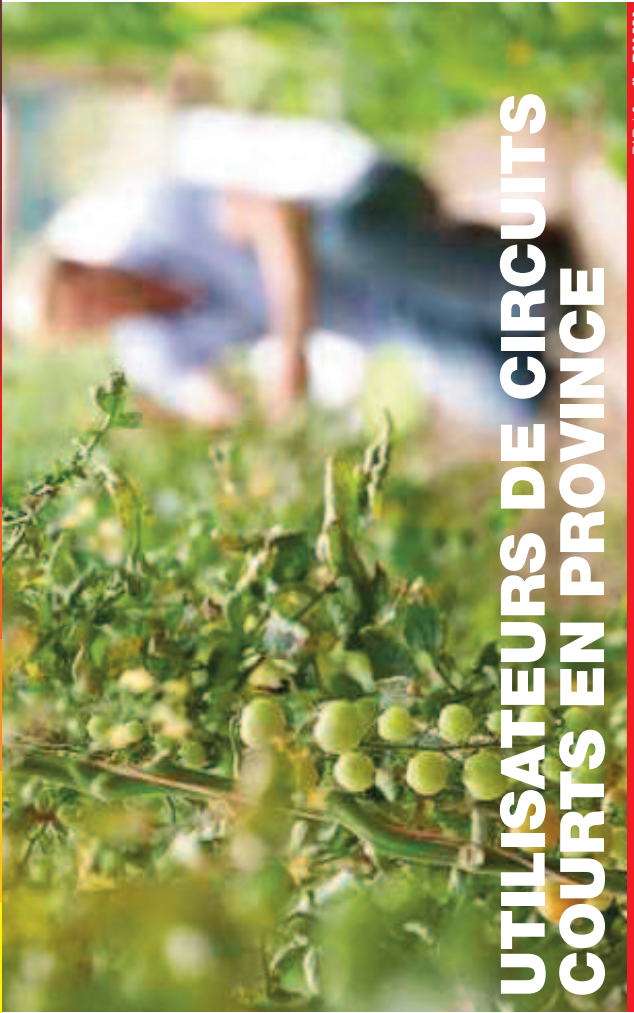
- A - Vrai
- B - Ça dépend
- C - Faux

9/ Comment reconnaît-on un produit bio ?

- A - Parce que sur l'emballage qui est en général vert il est écrit « bio »
- B - Parce que sur l'emballage il y a le label européen représenté par une feuille formée avec des étoiles ou encore le label français « AB »
- C - Parce que sur l'emballage il y a le logo FSC représenté par un arbre vert

10/ Parmi les propositions suivantes, lesquelles ne correspondent pas aux attributs des circuits courts ?

- A - Local et de saison
- B - Sans ajout nocif pour la santé
- C - Bio



PAR / **Axelle PALMA**

UTILISATEURS DE CIRCUITS COURTS EN PROVINCE

Depuis maintenant quelques temps, il n'est pas rare en province de découvrir de nouvelles façons de faire ses courses. Les consommateurs privilégient de plus en plus les circuits courts. Qu'est-ce donc ? C'est très simple, c'est un mode de commercialisation de produits agricoles qui se fait directement par l'exploitant, en évitant les intermédiaires. Un système qui permet donc de rencontrer directement l'agriculteur qui propose ses produits et qui évite les longues heures de transport, parfois néfastes pour les légumes.

Quelles sont donc les principales raisons qui poussent à s'inscrire dans un circuit court ? Nous sommes allés dans une de ses structures pour en apprendre plus, et connaître les motivations des abonnés du panier paysan (et oui, le légume vient de la région. Et même bien sûr, le légume vient de la ville où on vient les chercher. « Je viens ici pour acheter des produits qui ont pas fait trois fois le tour de la planète pour arriver dans nos assiettes, ça me

De bons légumes dont on connaît la provenance

Acheter son panier directement chez le producteur c'est aussi l'assurance de savoir d'où provient ce que l'on achète. Ici pas de congélation ou d'heures de transport en trop, le légume vient de la région. Et même bien sûr, le légume vient de la ville où on vient les chercher. « Je viens ici pour acheter des produits qui ont pas fait trois fois le tour de la planète pour arriver dans nos assiettes, ça me

chagrime d'acheter une salade qui vient de Lille et qui est passé par Hambourg ou je ne sais où encore ». Si en plus de savoir sa provenance, on connaît également celui qui le fait pousser. « Avec Alain, je sais ce qu'il met dedans, je suis en confiance, en plus j'ai l'occasion de discuter avec lui quand je viens chercher mon panier ». D'autant plus que la plupart des acheteurs du panier (voir même l'intégralité) complète souvent avec des produits du marché, et encore une fois ils achètent à ceux qu'ils connaissent le mieux.

Une nouvelle façon de manger

Avec le panier paysan, l'exploitant impose une liste de légumes, en fonction de la saison et de ce qu'il possède. Cela permet donc aux acheteurs de découvrir parfois de nouvelle variété dont il n'avait pas l'habitude ou qu'il ne connaissait pas. Se crée alors le besoin de se remuer les méninges et d'aller à la découverte de recettes. « Pour moi c'est une nouvelle façon de cuisiner, on ne choisit pas ses légumes, ça nous oblige à faire avec ce qu'on nous propose ». Le panier sera donc différent en fonction de la saison, et les produits ne seront donc pas les mêmes. « C'est bien, ça nous apprend à manger ce qui est de saison, manger des tomates en hiver ça n'a pas de sens ». D'autant plus qu'entre membres du panier paysan, des conseils et des recettes s'échangent souvent quand ils viennent chercher leurs produits.

Aider le marché local

Une autre des grandes raisons qui les pousse à venir c'est le fait de pouvoir aider un des exploitants locaux. Ce qui peut s'avérer difficile de nos jours, car parfois ce genre de système ne fonctionne pas. Un « geste de souris » pour certains mais qui n'est en aucun cas inutile, et avec le temps l'espérance que ce système se développe. D'autant plus que du point de vue de l'exploitant ce n'est pas toujours facile. En effet, comme tout agriculteur qui se respecte, il connaît parfois les difficultés causées par la nature. « L'année dernière, j'ai perdu tous mes plants de tomates et je n'ai pas pu en proposer, ce qui était bien dommage ». Ce qui pose peu de problèmes aux clients car maintenant après des années de fidélités pour certains, ils connaissent bien le système.