

A photograph of four young children in a garden, wearing red caps and colorful clothing. One child is using a magnifying glass. An adult is partially visible on the right, looking at the children. The background shows a greenhouse and various plants.

Circle

DES FAMILLES

BIO

SANTÉ

N°14

JUIN 2020

Édito



Charly HÉE
Président de Familles de France



Le principe du Bio a vu le jour il y a une soixantaine d'années et fait suite à l'agriculture intensive.

C'est un mode de production et de transformation biologique encadré par une réglementation européenne depuis 1991 qui a pour objectif le respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien être animal.

Seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo bio européen et la marque AB.

Le Bio est indissociable du développement durable car il crée des emplois, ajoute une valeur à la vie économique et sociale de chaque région, de chaque pays et reste un engagement pour les générations futures.

**Pour rester dans le cadre champêtre,
effeuillons la marguerite
Je t'aime un peu, beaucoup, passionnément...
Santé quand tu nous tiens.**

« Cultivons notre jardin » au propre comme au figuré en préservant la nature toute entière.

Ce magazine est celui des associations familiales affiliées à Familles de France

Directeur de la publication : Charly Hée

Secrétaire Générale : Chantal Huet

Conception et réalisation : Sharon S.

Crédits photos et images : Pixabay

**Contributeurs : Gabrielle P., Kevin F-Y,
Jessica B., Camille C-L.**

Les interviews des personnalités extérieures au mouvement n'engagent pas Familles de France et restent à la liberté de leurs auteurs.

SUIVEZ-NOUS !

SOMMAIRE

LE PRODUIT BIO ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	4
LE COMMERCE ÉQUITABLE	6
PARENTALITÉ ÉCOLOGIQUE : « NOTRE AVENIR À TOUS »	8
LE COMPOSTAGE COLLECTIF EN PIED D'IMMEUBLE	11
LES SUPERMARCHÉS COLLABORATIFS	13
LES PRODUITS MÉNAGERS	15
RECETTES DE MÉNAGES BIO	17
LES MONNAIES LOCALES COMPLÉMENTAIRES	18
LE CHÈQUE ÉNERGIE	22
LE PUIITS	24





LE PRODUIT BIO ET L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Qu'est-ce qu'un produit BIO ?

Un produit « bio », est un produit agricole ou une denrée alimentaire issu de l'agriculture biologique, répondant aux exigences de la législation européenne.

Les produits pouvant être concernés par la certification bio sont les suivants :

- Les produits agricoles non transformés,
- Les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine,
- Les aliments destinés aux animaux (ex : tourteaux de soja),
- Les semences et matériels de reproduction végétative.

Concernant les produits transformés, ils devront contenir au moins 95 % des ingrédients issus de l'agriculture biologique pour être considérés comme étant bio.

L'objectif de l'agriculture biologique est de concilier la production alimentaire avec la préservation des ressources environnementales, de la biodiversité et de la santé animale. La législation européenne implique d'interdire l'utilisation d'OGM ou de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais...).

L'agriculture biologique doit également limiter l'emploi d'intrants (produits de synthèse qui n'existent pas dans les sols, ajoutés par l'homme), et respecter le bien-être animal (aucun antibiotique ou hormone de croissance ne doivent être utilisés ; l'alimentation des animaux ne doit pas contenir de farines animales et les animaux doivent évoluer dans des conditions décentes).

De quelle façon l'agriculture biologique est-elle contrôlée ?

1. Le contrôle du secteur de l'agriculture biologique par des organismes tiers agréés
Tous les acteurs de la filière bio sont contraints de déclarer leur activité auprès de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique. Ils sont ensuite contrôlés par des organismes agréés tels que Certipaq et Qualité-France, mais également par la DGCCRF. En effet, la DGCCRF contrôle les produits mis sur le marché en vertu de sa mission de surveillance du marché et de protection du consommateur. Ainsi, le respect des règles relatives à la production biologique par les opérateurs ainsi que les mentions affichées sur les produits sont contrôlés, afin de protéger le consommateur.

• Les labels

Pour garantir une certaine transparence au consommateur, et pour que celui-ci puisse s'assurer de la provenance des produits bios qu'il souhaite acheter, deux labels existent et attestent du respect de la législation applicable aux produits issus de l'agriculture biologique. Ces labels sont représentés par une image visible sur l'emballage du produit.

> **Le logo européen Eurofeuille** : c'est le label obligatoire pour les produits bios ; il ne s'applique qu'aux produits respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce logo doit être accompagné :

- D'une mention précisant l'origine des matières premières,
- Du numéro de l'organisme certificateur. La liste des organismes certificateurs agréés en France est disponible sur le site de l'Agence Bio.

> **Le logo français AB** : ce label, créé par le ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, signifie qu'un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés bio. Le logo français AB est facultatif.





LE COMMERCE ÉQUITABLE

Le commerce équitable et l'agriculture biologique sont complémentaires.

Quel est le lien ?

Le biologique établit des normes en matière agricole et utilisation de ressources naturelles, le commerce équitable fixe des normes relatives au commerce et au travail pour les personnes.

Le commerce équitable se doit d'offrir un meilleur prix et de meilleures conditions commerciales avec la possibilité d'améliorer les conditions de vie.



Le biologique inclut des règles de durabilité sociale dans la certification et c'est cultiver d'une façon telle, que cela peut être maintenue pendant des générations, avec des aspects éthiques, culturels et économiques.

Ces méthodes de production sont définies dans un cadre légal par des institutions dites indépendantes. L'IFOAM (Fédération Internationale des Mouvements d'Agricultures Biologiques créée en 1972 avec 750 organisations membres dans 108 pays) est une organisation biologique mondiale avec quatre principes : Santé, Ecologie, Équité, Soins.

D'après la loi européenne, les aliments transformés doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients biologiques pour être qualifiés de bio. Les colorants et les arômes synthétiques ne sont pas autorisés. Il est fait appel aux écoles avant-gardistes d'agriculture écologique pour y arriver :

- **La permaculture** c'est l'usage des cultures intercalaires plutôt que celle de la rotation des cultures
- **l'agroforesterie** avec l'utilisation des arbres pour libérer les nutriments dans le sol profond et stimuler la biodiversité et enfin
- **l'agriculture Fukuoka** qui est pour une défense de l'intervention minimaliste dans les processus naturels.

L'agriculteur bio attache de l'importance aux sols, utilise le compost qui se décompose lentement, permet d'enrichir le sol et de prévenir les mauvaises herbes, pour éviter l'engrais. Le paillage servira à couvrir et à éviter l'évaporation de l'eau.

En ce qui concerne l'élevage animal, l'agriculture biologique est largement reconnue par les mouvements pour les droits aux animaux pour des animaux sains et résistants qui vont à l'extérieur. Le corps ne doit pas être mutilé et les usages d'hormones et d'antibiotiques sont interdits.

Un repère : le déclin des abeilles

Alors le bio est-ce vraiment mieux ?

Oui s'il est bien appliqué. A l'avenir plus de personnes dans le monde devront être capables de se nourrir par elle-même : **Prendre soin de notre alimentation en prenant soin de nos écosystèmes vivants de la planète, c'est un geste pour notre santé.**

La prise de conscience : la génération d'après guerre considère la durabilité comme une exigence pour tout processus de production.

La jeune génération place l'écosystème ou « le faire soi-même » au centre de sa pensée.

Ce qui nous amène à réaliser que les produits biologiques sont plus chers.

Si le bio est plus cher c'est parce que l'homme s'occupe plus des animaux, de la planète et des hommes. Alors, choisissons d'acheter selon la saison des produits de proximité, de ne pas manger de viande tous les jours.





PARENTALITÉ ÉCOLOGIQUE : « NOTRE AVENIR À TOUS »



Cela fait 33 ans, que « **Notre avenir à tous** » a été écrit. Sa rédaction remonte à 1987, à l'occasion de la Commission mondiale sur l'environnement et le développement présidée par Gro Harlem Brundtland pour le compte des Nations Unies. Pour la première fois, l'expression « développement durable » apparaît dans les lignes de ce rapport. Il est défini comme « un mode de développement qui répond aux besoins des générations présentes, sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs ».

L'écosystème planétaire comprend toutes les formes de vie et tous les milieux présents sur la planète. Ils sont interdépendants, comme l'a révélé la pollution : des traitements chimiques agricoles sur les continents ont pour effet l'intoxication des Inuits à travers la graisse de phoque et de baleine. Il faut considérer l'écosystème planétaire dans son ensemble lorsqu'il s'agit de l'impact des activités humaines sur la biosphère. Le niveau des différentes classes de pollution et le nombre d'humains sont aujourd'hui si élevés que toute la planète est finalement affectée par les artéfacts humains, même s'ils paraissent anodins à l'échelle de l'individu.

La situation s'est encore aggravée avec la mondialisation, qui généralise par exemple l'usage des sacs de plastique à des populations de plus en plus nombreuses. De même pour les traitements des pesticides, les extractions de minerais, de pétrole, de méthane, l'utilisation des réfrigérateurs, etc. sans compter les déforestations et l'érosion des sols : jamais les dégradations ne sont allées aussi vite.

Elles ne pourront que s'accélérer avec la contamination des pays en voie de développement par nos habitudes de vie occidentales.

Ce ne sont plus les écosystèmes locaux qui sont en danger, mais bel et bien l'écosystème planétaire, avec des conséquences incalculables pour l'avenir des générations futures et de toute la vie sur Terre...

Force est de constater, malgré les COP (Conférence des parties - Convention cadre des Nations Unies contre le changement climatique en 1992 à Rio de Janeiro - Brésil) annuelles qui engagent, la dégradation de la planète se poursuit, les dégâts exigent des décisions urgentes.

La notion de prise de conscience de ce sujet conduit naturellement à la responsabilité individuelle et collective, mais aussi, au choix des systèmes économiques, sociaux et environnementaux qui impactent les piliers du développement durable. Le COVID-19 a mis en évidence les mauvais choix économiques, comme celui de santé par la dépendance de la France pour la fabrication des masques. Et, il n'est pas le seul.

Cette même prise de conscience vaut pour le volet « social », et en priorité l'éducation comportementale.



Quoi faire ?

Que ce soit la lutte contre la dégradation de la planète, le harcèlement à l'école, « **notre avenir à tous** » passe d'abord par des comportements responsables. Sans prise en compte de cette conscience des enjeux, les conséquences humaines seront de plus en plus terribles.

La santé tout d'abord. Covid-19 a imposé sa loi ! Rien ne sera plus comme avant, car sur le volet écologique, de telles pandémies seront amenées à se développer avec la fonte du permafrost. Pour en sortir par le « haut » des réflexions s'imposent : écologique, sociale, économique, démocratique ... qui doivent être intégrées dans l'écologie familiale et à l'école. Les premiers éducateurs sont d'abord les parents.

Le confinement a mis en lumière les ressorts fondamentaux de la vie sociale. Au premier rang, le rôle central et les talents infinis des familles. Communauté-ressource, communauté de soin, de refuge et de réconfort, communauté solidaire, communauté éducative. La famille, c'est ce qui tient quand tout s'écroule ! Il a fallu cette crise sanitaire pour rappeler à la nation leurs rôles irremplaçables.

Fédérer, échanger, penser et construire, ensemble.

Si chaque famille est convaincue qu'il faut agir en priorité au sein de sa famille et collectivement, alors, effectivement, rien ne sera plus comme avant. Mesurons la force de conviction des fondateurs des mouvements familiaux en France, et ce qu'ils sont devenus aujourd'hui. Le réseau Unaf-udaf-uraf, « unis pour les familles », est un outil puissant pour agir très efficacement et obtenir des résultats.

Pour la Vienne, le premier axe d'actions fédératrices sera de faire un réseau puissant des « représentants familiaux » pour qu'il soit un observatoire des réalités de la vie pour proposer des actions, comme celui de la parentalité écologique. S'agissant de sensibiliser, des événements ciblés seront proposés.

N'ayons pas peur d'être exigeants pour nos enfants, dès lors que nous, leurs parents, leurs familles, revendiquons la même exigence : un mode de développement qui répond aux besoins des générations présentes, sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.

« La famille est le noyau de la civilisation » Will DURANT philosophe, historien

Guy PAILLIER

Président de l'Universalité Familiale de Châtellerauld et de l'UDAF de la Vienne



LE COMPOSTAGE COLLECTIF EN PIED D'IMMEUBLE



Les composteurs collectifs permettent à ceux qui n'ont pas de jardin d'installer un composteur individuel, de participer au recyclage et à la réduction des déchets organiques.

En effet ces déchets qui peuvent être valorisés en engrais naturel, représentent près d'un tiers de nos poubelles !

Ces composteurs partagés se retrouvent aussi bien en pied d'immeubles que dans des jardins publics ou partagés, dans les grandes villes comme à la campagne. Gérés collectivement par les habitants, ils permettent également de favoriser les échanges et la convivialité entre voisins.

Pour reprendre la définition de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), le compostage est « un procédé de transformation aérobie (contrairement à la méthanisation qui est une réaction anaérobie) de matières fermentescibles dans des conditions contrôlées. Il permet l'obtention d'une matière fertilisante stabilisée riche en composés humiques, le compost. Il s'accompagne d'un dégagement de chaleur et de gaz carbonique. »

Les déchets qui peuvent être compostés, aussi appelés « biodéchets » sont :

- **les déchets verts** : feuilles mortes, plantes vertes, arbustes, tontes, résidus d'élagage, etc.

Rappelons qu'il est interdit de les brûler depuis une circulaire de 2011

- **les déchets alimentaires** : épluchures de légumes, restes de cuisine et de repas, etc.

Il faut cependant éviter de mettre des viandes, poissons, os, laitages, sauces, agrumes en grande quantité ou pain car ces déchets ralentissent le compostage, attirent les animaux nuisibles et génèrent des odeurs.



Si vous disposez d'une surface au sol inférieure à 10 m², le lombricomposteur peut être une alternative au composteur classique. Il s'agit d'un type de compostage opéré par des vers que l'on place dans le bac et qui vont digérer les déchets organiques. Cette méthode de compostage présente l'avantage de ne pas dégager d'odeur et de fonctionner toute l'année, quelle que soit la saison.

Le compost obtenu pourra servir comme engrais naturel pour vos plantes. Mais il est interdit de vendre le compost produit car il doit préalablement faire l'objet d'analyses et répondre à certaines normes. Aussi, il est indispensable de s'assurer de disposer d'un espace vert suffisant afin d'utiliser ce compost. Dans le cadre d'une politique de réduction des déchets, certaines villes comme Paris ont mis en place des dispositifs facilitant l'installation de composteurs collectifs. Il existe également des cartes interactives recensant les composteurs partagés près de chez vous.

En partenariat avec l'association Ecolocataires, L'Union nationale des locataires (UNLI) est déjà passée à l'action en installant un composteur collectif au pied d'un immeuble à Boulogne-Billancourt. De quoi ravir les habitants et permettre de réduire jusqu'à 40% les ordures ménagères !



LES SUPERMARCHÉS COLLABORATIFS



« Nous n'étions pas satisfaits de l'offre alimentaire qui nous était proposée,
alors nous avons décidé de créer notre propre supermarché ».

Un coopérateur de la Louve





« Le partage et le collaboratif semblent destinés à façonner le monde de demain. D’abord parce que, prenant acte de la crise du modèle productiviste et de la remise en cause du paradigme de la croissance, nous sommes décidés à prendre les choses en main notre échelle, à nous organiser pour faire ou construire nous-mêmes avec nos pairs. Ensuite parce que nous n’attendons plus de l’Etat ou des partis politiques la proposition d’un projet visionnaire ou ambitieux »

Céline Mouzon, journaliste Alternatives Economiques

Apparus en France il y a quatre ans, les supermarchés coopératifs et collaboratifs se répandent dans le pays. A l’heure où la quête de sens et la remise en cause du système de la grande distribution prennent du poids, les consommateurs sont de plus en plus séduits par cette nouvelle forme de partage et de collaboration.

• **Le fonctionnement :**

Il s’agit d’un nouveau modèle pour faire ses courses. Les membres de la coopérative, aux côtés de quelques salariés, assurent les tâches nécessaires pour le bon fonctionnement du magasin à hauteur de 3h consécutives toutes les 4 semaines : caisse, stock, administration, nettoyage...

Les économies réalisées permettent à la coopérative de pratiquer des marges basses qui se traduisent par des prix très abordables sur des produits de haute qualité.

La Louve est le premier supermarché collaboratif à avoir ouvert ses portes en France, fin 2016, dans le 18^e arrondissement, dans le nord de Paris. La Louve est à but non-lucratif, gouvernée exclusivement par ses membres-coopérateurs.

• **Quelques chiffres :**

- 1 % des Français fréquentent les épiceries et supermarchés coopératifs
- 14 % disent connaître le concept
- 15 à 30 % moins chers qu’un panier classique :
l’économie moyenne revendiquée par les supermarchés collaboratifs

Source : Obsoco, étude 2019, 3624 personnes interrogées



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.

Tous les produits n'ont pas les mêmes impacts environnementaux, Certains sont plus respectueux de l'environnement, sont moins néfastes que d'autres.

Pour permettre au consommateur d'identifier les logos et de mieux les connaître, je vous propose de faire un tour d'horizon.

Voici les pictogrammes correspondant à des dangers

	Bombe explosant (pour les dangers d'explosion ou de réactivité)		Flamme (pour les dangers d'incendie)		Flamme sur un cercle (pour les matières comburantes)
	Bouteille à gaz (pour les gaz sous pression)		Corrosion (peut être corrosif pour les métaux ainsi que la peau ou les yeux)		Tête de mort sur deux tibias (peut être toxique ou mortel après une courte exposition à de petites quantités)
	Danger pour la santé (peut avoir ou est présumé avoir de graves effets sur la santé)		Point d'exclamation (peut entraîner des effets moins sévères sur la santé ou couche d'ozone*)		Environnement* (peut être nocif pour le milieu aquatique)
	Matières infectieuses présentant un danger biologique (pour les organismes ou les toxines susceptibles de causer des maladies chez l'humain ou chez l'animal)				

* Le SGH établit également un groupe de dangers pour l'environnement. Ce groupe et les classes qu'il englobe n'ont pas été adoptés dans le SIMDUT 2015. Cependant, les différentes classes liées à l'environnement peuvent figurer sur les étiquettes et les fiches de données de sécurité (FDS). Le SIMDUT 2015 permet de fournir des renseignements concernant les dangers pour l'environnement.



LES RECETTES DE MÉNAGE BIO

Pour ne pas y dépenser trop de temps ou d'énergie, prenez toujours des recettes simples et efficaces. En voici 9 !

Nettoyant pour le sol : mélangez 1/2 seau d'eau tiède/chaude avec 1 verre de vinaigre blanc et quelques gouttes d'huile essentielle de citron (facultative : pour son odeur et sa propriété désinfectante).

Nettoyant multi-usage (plans de travail, salle de bain, cuisine, tables, ...) : remplissez un flacon spray à moitié d'eau et à moitié de vinaigre blanc. Facultatif : ajoutez quelques gouttes d'huile essentielle de citron. Ce mélange se conserve plusieurs mois !

Adoucissant : Les adoucissants sont remplis de produits toxiques et allergènes (parfums artificiels, conservateurs, etc). Remplacez-les par un fond de verre de vinaigre blanc, au pouvoir anti-calcaire naturel, directement dans le bac à adoucissant de votre machine.

Nettoyant pour les vitres : un bol d'eau tiède/chaude mélangé avec un peu vinaigre suffira ! Cliquez ici pour voir un tutoriel facile pour ne plus avoir à utiliser de raclette pour nettoyer vos vitres !

Produit vaisselle : pour la vaisselle à la main, mélangez dans un distributeur de savon du savon noir ménager et de l'eau (suffisamment pour obtenir la consistance d'un liquide vaisselle une fois mélangé). Le savon noir mousse et dégraisse parfaitement.

Liquide de rinçage pour lave-vaisselle : remplacez le liquide de rinçage par du vinaigre blanc.

Anti-odeur (pour réfrigérateur, pièce, etc) : placez en permanence une petite coupelle de bicarbonate de soude. Changez-le tous les 2 mois.

Nettoyant pour four gras : Dans un plat à four, mettez trois verres de vinaigre blanc. A l'aide d'une éponge, appliquez-en aussi sur les parois et parties encrassées du four. Placez le plat dans votre four encore chaud et laissez à 150°C pendant 20 minutes. Nettoyez avec une éponge l'intérieur du four (sur laquelle vous pouvez mettre quelques pincées de bicarbonate de soude si besoin) : la graisse et les restes alimentaires brûlés se détacheront facilement !

Nettoyant robinetterie et évier : pour enlever les traces de calcaire sur votre robinetterie ou de gras dans votre évier/lavabo/baignoire/douche, frottez-les à l'aide d'une éponge mouillée sur laquelle vous aurez ajouté quelques pincées de bicarbonate de soude. Efficacité assurée !

Source : <https://consommonsainement.com/>



LES MONNAIES LOCALES COMPLÉMENTAIRES : UN OUTIL AU SERVICE DES FAMILLES

Consommons chez ceux que nous voulons voir grandir



« Il est temps de déterminer où nous voulons aller et concevoir un système monétaire pour nous y emmener ».

Bernard Lietaer, économiste.

• Qu'est-ce qu'une monnaie locale complémentaire ?

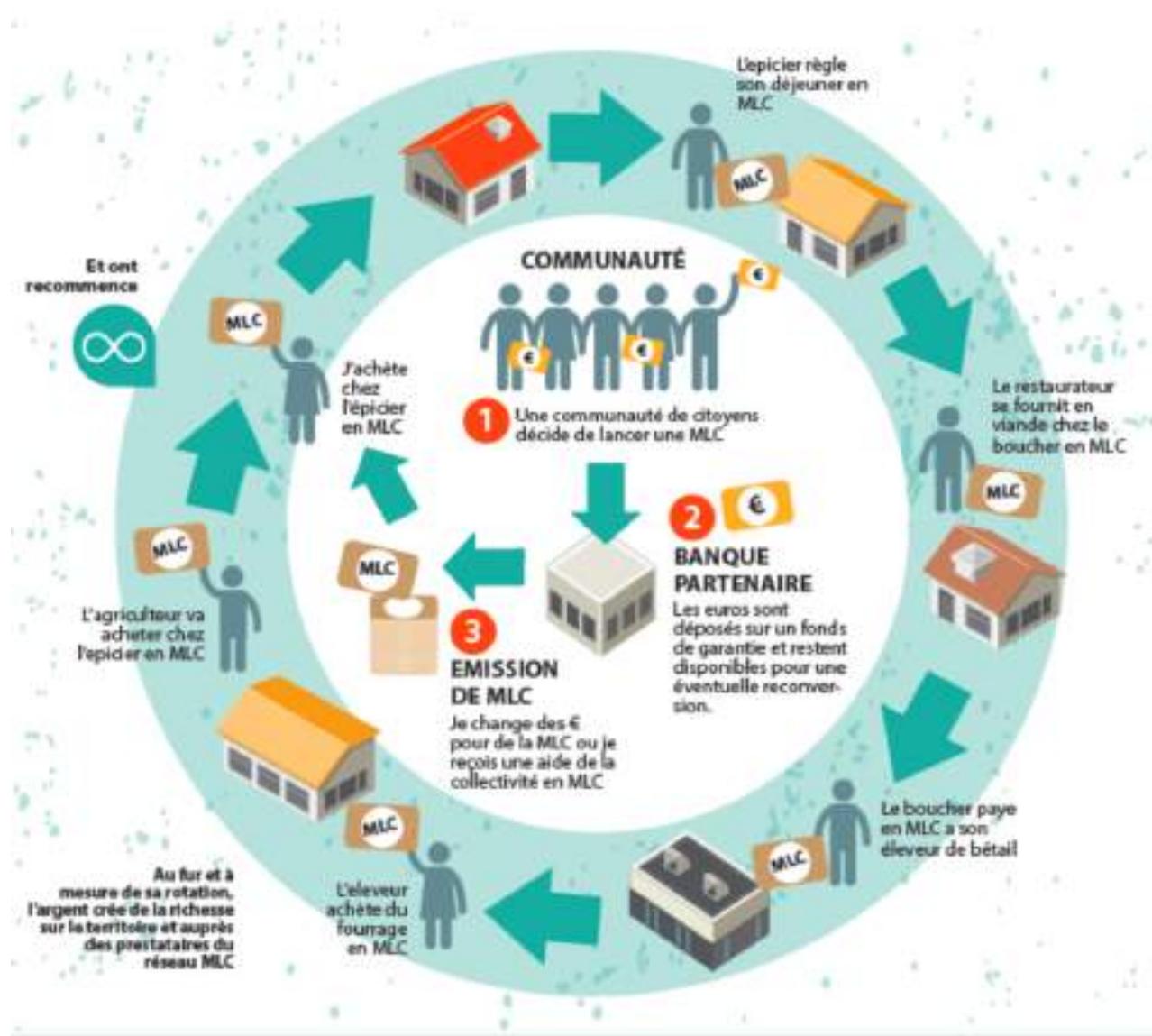
Au début des années 2000, des pionniers issus des mouvements altermondialistes posent des principes fondateurs qui continueront d'assurer un rôle de pilier dans leur mise en place : une volonté de réappropriation de la monnaie par les citoyens et un soutien de l'économie réelle à l'échelle locale.

D'après le site du gouvernement de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics « une monnaie locale est une monnaie complémentaire de la monnaie officielle, l'euro. Toutes les monnaies locales sont adossées à la monnaie nationale ». Les monnaies locales complémentaires sont des outils d'échange, conçues pour servir des projets à vocations sociales et/ou environnementales.

Cette monnaie est convertible en euros. La MLC est à parité avec l'euro (1 EUR = 1 unité de compte de MLC). Un article, chez un des prestataires du réseau, qui coûte 10 EUR pour être payé avec 10 unités de compte local.

• A quoi sert-elle ?

Une monnaie locale peut servir à payer des achats du quotidien dans le cadre du commerce de proximité, de la vente de produits locaux. Le but d'utiliser une monnaie locale c'est d'avant tout de créer des liens. C'est un acte militant et démocratique car cela permet d'agir en consommant. Elle sert donc au développement local du territoire.



• Où peut être utilisée une monnaie locale complémentaire (MLC) ?

Une monnaie locale s'échange sur un quartier, une ville, une région, mais surtout au sein d'un réseau de bénéficiaires choisis tels que des commerces et services de proximité, des entreprises, des producteurs et artisans locaux. Elle doit répondre à des critères pour une économie plus locale, solidaire et respectueuse de l'environnement. Elle est affectée par une association qui en assure la gestion avec l'aide d'un établissement financier.

• Une MLC est-elle reconnue par la loi ?

La loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire a donné une base légale aux monnaies locales complémentaires. Son article 16 reconnaît les monnaies locales comme titres de paiement, si ces titres sont émis par des entreprises de l'économie sociale et solidaire (ESS) et que ces monnaies respectent l'encadrement fixé par le code monétaire et financier.

• Pourquoi choisir une MLC ?

Un projet de monnaie locale et complémentaire existe pour soutenir le développement de l'économie locale, en faveur des circuits courts et du développement durable.

La MLC cherche à orienter les choix des consommateurs vers une consommation plus locale, responsable et respectueuses de l'environnement. C'est ce qu'on appelle du buycott. C'est un néologisme récent, créé en opposition à boycott.

Selon l'association les écocitoyens du Bassin, « la MLC n'est pas le projet en soi, on ne construit pas une monnaie pour construire une monnaie, mais un outil pour servir un projet ».

Les MLC sont ainsi conçues presque sur-mesure ce qui explique leur si grande diversité.

• A ce jour, combien existe-t-il de MLC en France ?

Selon le site Statista, on dénombre actuellement 80 monnaies locales complémentaires citoyennes en circulation dans l'hexagone. 53 nouveaux projets sont en cours de création.

Voici les MLC les plus connues :

L'Eusko, La Cagnole, le Cep, la Doume, la Gonette, le Grain, la Maille, la Miel, la Pêche, la Roue...

• Quels sont les effets recherchés ?

Les monnaies locales attirent de plus en plus, notamment dans un climat post coronavirus, ou les citoyens veulent retrouver une certaine confiance et un pouvoir d'achat.

- **Un effet politique/citoyen :**

De plus en plus de collectivités locales mettent en place des MLC sur leur territoire.

Cela permet de créer du lien et des échanges entre la population locale et les acteurs du territoire.

- **Un effet économique :**

C'est un moyen pour favoriser la production locale. C'est un moyen de lutte contre la délocalisation.

- **Un effet social/solidarité :**

Quand on change les monnaies locales, on paye une contribution qui est redonnée à des associations d'utilité sociale.

De plus, les personnes ou familles les plus fragilisées peuvent recevoir des MLC sans les payer en euros. Cela leur permet de faire des courses sans être stigmatisés.

Les monnaies locales

30 monnaies locales sont utilisées aujourd'hui en France

reste 100% dans l'économie réelle

circule 3 fois plus vite

Qu'est-ce que c'est ?

Le monnaie est un outil

Une monnaie locale est une monnaie qui n'est acceptée que sur un territoire défini et auprès d'un réseau de commerces agréés. Son objectif: relocaliser l'économie, en fléchant les flux monétaires vers un territoire, vers un réseau de commerces / entreprises spécifiques pour enrayer la fuite des capitaux.

C'est moi qui décide où consommer

Qui peut la créer ?

Pour alimenter l'économie réelle

Elles sont créées pour et par une communauté de citoyens et / ou d'entrepreneurs qui définit ses objectifs, son design, ses règles et caractéristiques. N'importe quel groupe de citoyens peut s'associer pour créer une monnaie locale.

Augmente le consommation sans spéculation

Où circule-t-elle ?

Elle est restreinte dans son usage à un espace de circulation défini, la monnaie locale circule sur le bassin de vie des adhérents



LE CHÈQUE ÉNERGIE

LE CHÈQUE ÉNERGIE

C'est un moyen de paiement émis par l'État dans le but d'aider les ménages à faibles ressources à payer ou réduire leurs factures d'énergie ou des travaux de rénovation énergétique.

CONSTAT

- Sa mise en œuvre a été prévue en 2015,
- Depuis 2019, Il a été revalorisé et étendu pour toucher 5,8 millions de ménages.



QUI PEUT AVOIR LE CHÈQUE ÉNERGIE ?



- Pour en bénéficier, votre revenu fiscal de référence annuel ne doit pas dépasser une certaine somme, qui varie selon le nombre de personnes composant le foyer,
- Pour le logement qui constitue votre résidence principale.

QUEL MONTANT ?

- Le montant dépend de la composition de votre foyer et de votre revenu fiscal de référence,
- Il est compris entre 48€ et 277€.

LE CHÈQUE ÉNERGIE

COMMENT EN BÉNÉFICIER ?

- Vous n'avez aucune démarche à accomplir,
- Vous recevez le chèque énergie à votre domicile par voie postale une fois par an,
- Vous devez l'utiliser avant le 31 mars de l'année civile suivante.



POUR QUELLES DÉPENSES ?



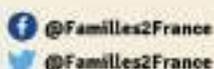
- Les factures pour tout type d'énergie (électricité, gaz, fioul, bois),
- Les travaux de rénovation énergétique de votre logement,
- La redevance de votre foyer, à condition qu'il soit conventionné à l'aide personnalisée au logement.

COMMENT PAYER AVEC LE CHÈQUE ÉNERGIE ?

- En ligne, sur www.chequeenergie.gouv.fr,
- Par courrier, à votre fournisseur d'électricité,
- Par remise en mains propres au professionnel.

Fédération Nationale reconnue d'utilité publique
Agréée d'éducation populaire - organisation nationale des consommateurs
Association d'usagers du système de santé

28, Place Saint Georges 75009 Paris
Tél. : 01 44 53 45 90
contact@familles-de-france.org



WWW.FAMILLES-DE-FRANCE.ORG
2020





UN PUITIS



Non, ce n'est pas le nôtre, celui-ci est sur les bords de la ria d'Étel dans le Morbihan !

Le nôtre, nous en avons découvert des indices de présence lorsque nous avons visité cette ruine près d'une gare il y a 40 ans... Cette ruine nous l'avons achetée et restaurée par nous-mêmes, c'est dire si nous y sommes attachés.

La maison étant devenue habitable, nous nous sommes attaqués à notre environnement, sur un mur il ne restait que le balancier d'une pompe murale, en défrichant la base, nous sommes arrivés sur deux grosses dalles de calcaire de 15 cm d'épaisseur qui recouvraient le puits. Précautionneusement j'en ai fait glisser une et j'ai découvert un puit maçonné d'un bel appareil de pierres blanches, 6 m de profondeur, et une lame d'eau de 60 cm.

Les traces sur les murs donnaient un niveau original 1,2 m plus haut, mais l'urbanisation, le remblaiement des cressonnières à 200m de là ont fait que le niveau de l'eau a baissé.

J'ai loué une pompe pour voir ce que je pouvais obtenir comme eau et curé le fond plein de limon.

Ce puits date de 1905, avant il n'y avait rien dans ce quartier, la maison apparaît sur le cadastre à cette époque.



Depuis ces dalles ont été recouvertes par une terrasse avec une trappe afin de surveiller « mon puits » et son niveau. Une pompe me permet d'arroser nos plantations, potager et fleurs.

Il est aussi un moyen de convivialité, lorsque les récupérateurs d'eau de pluie de notre voisin, grand jardinier, sont vides, le tuyau d'arrosage passe par-dessus le mur pour les remplir.

Par l'utilisation de l'arrosage avec l'eau du puits alimenté par la nappe phréatique nous arrivons à une agriculture dite « bio ». Ces anciens puits, témoins silencieux du passé révèlent que le bio existait bien avant que nous inventions ce terme. Nous ne sommes pas bien loin du développement durable : cette source disciplinée économisait l'eau courante dite aujourd'hui du robinet.

Je ne l'ai jamais fait analyser mais il pourrait alimenter l'eau des chasses d'eau également. L'envie me manque de me relancer dans des travaux qui apporteront un plus dans la démarche écologique, mais que je qualifierais plus n'étant plus de mon âge...

Et voilà par le biais d'un puits, les mots usités sont lancés : Bio, Développement durable, Ecologie, Solidarité, Santé.

La coccinelle amie du jardinier aidé du perce-oreille auxiliaire utile au jardin, mais ennemie des pucerons, le hérisson à préserver car il mange les limaces et escargots. Sans pesticide c'est préserver la qualité de nos sols qui entraîne la qualité de l'eau et nous permet d'arroser nos plantations et de les qualifier Biologiques.

Alors préservons notre planète, prenons soin de notre santé.

Un contributeur anonyme du Val d'Oise



FAMILLES DE FRANCE

Familles de France est un mouvement familial généraliste, libre de tout lien politique, confessionnel et syndical, reconnu d'utilité publique, qui participe à la défense des intérêts de la famille.

Familles de France est agréé :

- Association nationale d'éducation populaire ;
- Organisation nationale de défense des consommateurs ;
- Organisme de formation ;
- Association d'usagers du système de santé.

Familles de France conjugue différents niveaux de représentations et d'actions :

- Les associations locales proposent des services sur le terrain,
- Les fédérations nationale et départementales animent le réseau et assurent une représentation.

Familles de France est affilié à l'Union nationale des associations familiales (UNAF) et membre du Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA).

Patrick Chrétien, administrateur et ancien Président, siège au Conseil économique, social et environnemental (CESE).

Familles de France est implanté dans 44 départements et représente 34 649 familles avec 262 associations de Métropole et d'Outre-mer dont 50 sont directement affiliées.





RESTEZ EN CONTACT AVEC NOUS !

28, Place Saint Georges 75009 Paris
01 44 53 45 90
contact@familles-de-france.org

WWW.FAMILLES-DE-FRANCE.ORG



@Familles2France

@Familles2France

