

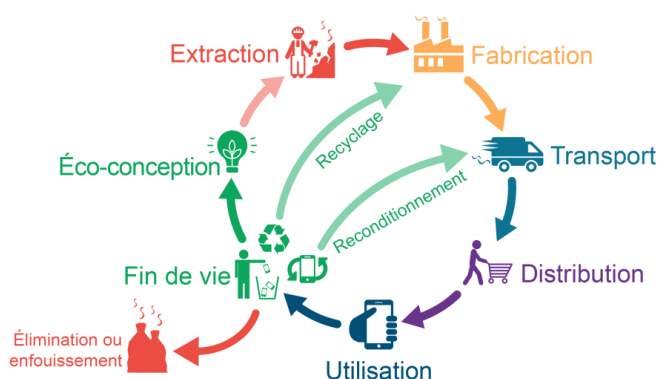
DU BERCEAU AU TOMBEAU, LA DIFFICILE GESTION DES MASQUES USAGÉS

En France, environ 24 millions de masques par semaine sont jetés. Or, la réglementation française interdit aujourd'hui le recyclage des déchets médicaux. Il faut les désinfecter, les incinérer et les stocker.

Tous les jours, nous voyons des masques jetables sur les trottoirs. Déjà, on en retrouve au fond de la Méditerranée. On évalue à 450 ans le temps nécessaire pour qu'ils se dégradent. En attendant leurs microparticules vont se promener... Pour les recycler, il faudrait les laver ou les stériliser sans entamer leur capacité de filtration.

À ce jour, une seule entreprise a reçu une dérogation de l'État pour expérimenter.

L'éco-conception intègre le développement durable dans la totalité du cycle de vie d'un matériau ou d'un produit. Penser ce qu'on en fera quand on ne s'en servira plus. Penser au tombeau depuis le berceau n'est pas encore au goût du jour.



Dominique Lassarre

Ce mois-ci dans les feuilles de chou...

À la une : Du berceau au tombeau, la difficile gestion des masques usagés

Actualités de la rentrée

- ☆ Sondage de l'Institut National de la Consommation (INC)
- ☆ L'usage des incinérateurs de jardin est interdit
- ☆ Nutri-Score : les produits mal notés induisent bien un risque pour la santé
- ☆ La qualité de l'air intérieur de nos logements
- ☆ L'argile un matériau utile depuis la nuit des temps

Coup de gueule poétique

- ☆ La COVID et la prudence

Coup de gueule prosaïque

- ☆ Vers une médecine déshumanisée ?

Proximité

- ☆ Les impacts du confinement sur les achats d'alimentation
- ☆ Faisons des MERveilles. Pour une mer sans déchets
- ☆ Éducation à l'alimentation : Ils l'ont fait !

Vie de l'Adéic-LR

- ☆ Assemblée générale du 19 septembre 2020

Actualités de la rentrée

SONDAGE DE L'INSTITUT NATIONAL DE LA CONSOMMATION (INC)

Vos appareils électroménagers sont-ils fiables ? Lave-linge, four, aspirateur, robot culinaire, cafetière expresso... À l'usage, êtes-vous satisfait de vos appareils électroménagers ? Avez-vous rencontré des pannes ou des dysfonctionnements indépendants de votre volonté ?

Autant de questions auxquelles vous seul(e) pouvez répondre.

Pour la nouvelle édition de cette enquête de satisfaction, l'INC a retenu sept produits :

- lave-linge,
- lave-vaisselle,
- réfrigérateurs,
- fours encastrables,
- aspirateurs,
- robots culinaires,
- cafetières expresso.



Plus vous serez nombreux à répondre, plus riche sera cette enquête.

Alors, n'hésitez pas à consacrer les 15 à 20 minutes nécessaires pour répondre à ce questionnaire.

Pour répondre : www.inc-conso.fr/content/sondage-vos-appareils-electromenagers-sont-ils-fiables

L'USAGE DES INCINÉRATEURS DE JARDIN EST INTERDIT

Beaucoup de jardiniers y brûlaient végétaux, documents papiers, mais aussi du plastique et d'autres matériaux composites créant des fumées toxiques pour l'utilisateur et son voisinage. Toutefois, on peut noter que les grandes surfaces de bricolage et de jardinage et les sites de vente en ligne continuent de les vendre, évidemment sans indiquer aux consommateurs qu'il est interdit de s'en servir. Au-delà de la pollution de l'air, signalons que l'utilisateur est passible d'une amende de 450 €.

Toutefois, des dérogations peuvent exister dans la commune que vous habitez :

- s'il n'y a pas de déchetterie ou de collecte sélective des déchets verts.
- ou s'il y a une obligation de débroussaillage
- ou si un plan de prévention des risques incendie de forêt (PPRif) s'applique.

Alors, que faire de ses déchets verts ? Il est possible :

- de les utiliser en paillage ou en compost individuel car ils sont biodégradables, c'est-à-dire qu'ils se décomposent avec le temps
- de les déposer conformément aux règles mises en place par la commune (déchetterie ou collecte sélective).

NUTRI-SCORE : LES PRODUITS MAL NOTÉS INDUISENT BIEN UN RISQUE POUR LA SANTÉ

Mis en place progressivement depuis 2016, le Nutri-Score permet d'informer plus facilement des consommateurs sur la valeur nutritionnelle des aliments. Bien qu'il ne constitue pas la panacée, car simplifiant peut-être trop les informations nutritionnelles, une étude publiée dans le *British Medical Journal* confirme que les produits les plus mal notés induisent un risque pour la santé de leurs consommateurs.



Le calcul du Nutri-Score est basé sur la quantité en sucres ajoutés, matières grasses, sel, protéines et fibres de l'aliment concerné. Cependant, il ne prend pas en compte le degré de transformation de l'aliment (comme peut le faire le score Nova) et il n'est présent que sur des aliments manufacturés et non sur des produits bruts tels que les fruits et les légumes (bien que leur consommation soit recommandée). De plus il n'est pas obligatoire.

L'étude menée par le *European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC)* dans 10 pays européens, auprès de plus de 500 000 adultes suivis pendant 17 ans en moyenne, renforce les résultats déjà observés jusque-là. Les chercheurs ont interrogé régulièrement les participants sur leurs habitudes alimentaires et leur hygiène de vie, et ont noté les aliments consommés à la manière du Nutri-Score. Ainsi, ils observent que le risque de mortalité globale augmente (entre 3 et 10 %) chez les personnes consommant en plus grande quantité des aliments qui auraient des notes reflétant une qualité nutritionnelle mauvaise. Le risque de mourir par cancer augmente de 8 à 13 %, de maladies circulatoires de 4 à 11 %, de maladies respiratoires de 22 à 59 % et de maladies digestives de 2 à 45 %.

Bien que le Nutri-Score s'apparente à un *nudge* (coup de pouce en français) permettant d'influencer la motivation du consommateur pour lui faire choisir un produit qui sera meilleur pour lui (et cela marche au vu de l'augmentation des ventes des produits bien notés), il ne remplace pas l'éducation à l'alimentation qui permet de mieux comprendre les apports ou les méfaits des différents aliments, tout en cultivant le plaisir de manger sainement.

L'ARGILE UN MATÉRIAU UTILE DEPUIS LA NUIT DES TEMPS*



L'argile est utilisée depuis la nuit des temps : déjà Hippocrate la recommandait pour soigner de nombreux différents maux comme les brûlures, les rhumatismes, les maladies de la peau, etc... Ces vertus ont conduit les romains à créer de nombreuses stations thermales dans notre région. L'argile sert dans la construction des maisons de Toulouse, la ville rose, les tuiles qui recouvrent nos toits, les poteries de jardin, comme à Anduze renommée pour ses vases vernissés utilisés dans l'orangerie du château de Versailles.

On l'utilise aussi pour cuisiner et conserver les aliments. Aujourd'hui où nous recherchons les recettes traditionnelles de terroir, il serait dommage de les abandonner au profit des cuiseurs automatiques ou sous pression. Du four à la table, les plats et cocottes d'argile accompagnent les moments de convivialité et d'échanges.

Jusqu'aux premières années du XXème siècle, on destinait nombre de ces plats à la cuisson dans le four du boulanger ou le four communal :

Baeckeoffe signifie « le four du boulanger ». C'est un plat alsacien cuit dans un récipient ovale en terre vernissée, muni d'un couvercle et joliment décoré. Il est composé de trois viandes, de pommes de terre et d'oignons. C'était le plat traditionnel du lundi, jour de lessive, où les femmes très occupées portaient leurs marmites chez le boulanger.



Les pommes boulangères étaient portées chez le boulanger pour la cuisson dans un plat ovale à grands rebords, en période de gros travail aux champs.

Le tian est le mot provençal et tagine le mot berbère pour deux plats cuits au four. Ils peuvent être composés de toutes sortes de légumes, de viande, de poisson, d'œufs. Ils sont riches en plantes aromatiques. Leurs contenants peuvent prendre des formes variées.

Le caquelon du cassoulet, dont trois villes d'Occitanie se disputent l'origine, termine de cuire au four dans un caquelon de terre.

La daubière de forme sphérique peut être ainsi calée dans un feu de bois. Elle sert à faire les daubes en particulier la daube à la nîmoise qui comporte pieds de veau, des couennes, de la joue de bœuf, des carottes, du céleri, des aromates, ail en chemise, peau d'orange, olives cassées et un bon vin rouge. La daubière à un couvercle creux, dans lequel on met du vin qui empêchera la daube « d'attraper ».

Toutes ses spécialités ont un secret de famille, mais le premier secret, c'est de les préparer dans un plat en terre avec patience avec le but de faire plaisir, lors de la dégustation en famille ou entre amis, les jours de fêtes ou en fin de semaine.

*Note de la rédaction : cet article est destiné aux lecteurs qui n'ont pas peur de passer pour des Amish...

Coup de gueule prosaïque

VERS UNE MÉDECINE DÉSHUMANISÉE ?

Il y a quelques jours j'ai passé un scanner dans un établissement nîmois de la société Nemoscan. Après m'avoir accueilli, posé deux ou trois questions, la manipulatrice a procédé à la prise des images. L'examen a duré une quinzaine de minutes tout au plus, échanges avec la manipulatrice compris. Ensuite, je suis retourné dans la salle d'attente.

Un moment après, j'ai été appelé au comptoir de la réception où j'ai réglé le reste à charge de l'examen. On m'a alors remis une brochure et un CD contenant la totalité des images... et, cerise sur le gâteau, un identifiant et un code pour obtenir le compte rendu de l'examen sur le site de Nemoscan.

Une heure après environ, j'ai pu effectivement accéder au dit compte rendu « validé électroniquement » par un docteur que je n'ai pas rencontré, qui ne m'a pas interrogé et qui, bien évidemment, n'a pas éclairé le patient ignorant que je suis quant à certains termes médicaux figurant sur le compte rendu.

Ces derniers mois, avec la crise sanitaire, de nombreuses voix ont souligné l'investissement des personnels de santé, l'importance de la présence humaine et des relations sociales. À juste titre !

Mais, quand la médecine esquivé la rencontre avec les patients, elle perd ce qui fait son ADN ; à savoir le soin à apporter sous des formes diverses (écoute, empathie, explications, traitement, etc.) aux êtres humains.

Et de surcroît, elle participe aussi à l'accroissement des inégalités sociales car certaines personnes ne disposent pas de connexion internet chez elles. Tristes et inquiétantes évolutions...

Jean-Louis Biot

Coup de gueule poétique

LA COVID ET LA PRUDENCE

La COVID ayant chanté

Tout l'été

Se trouva fort dépourvue

Quand septembre fut venu.

Pour travailler ou étudier

Pas moyen de la dépister.

Elle alla crier victime

Chez sa voisine la Prudence

La priant de lui indiquer

Les moyens pour subsister

Jusqu'à la miraculeuse nouvelle

D'un vaccin pour la reconnaître :

« Je vous promets foi d'hypocrite

Porter un masque sans moindre bénéfique ».

La Prudence n'est pas prêteuse :

C'est là son moindre défaut.

« Que faisiez-vous au temps chaud ? »

Dit-elle à la COVID fâcheuse.

« Je vivais en liberté ne vous déplaise »

« Vous étiez libre ? J'en suis fort aise

Eh bien confinez-vous maintenant ».

**Jean Marie Chouleur après Esope et Jean
de La Fontaine**

Proximité

LES IMPACTS DU CONFINEMENT SUR LES ACHATS D'ALIMENTATION

[Cet article a été rédigé à partir du rapport de la Commission 6 (Agri-Agro - Alimentation) du Conseil Economique, Social et Environnementale de la région Occitanie (CESER). Nous remercions Monsieur Jacques Garcia de l'Adéic 31, représentant les consommateurs au titre du CTRC, qui en a été le rapporteur.]



La fermeture des marchés de plein vent, au début du confinement, de l'ensemble de la restauration hors domicile, de la restauration scolaire et les conséquences du confinement en général, ont eu pour effet de modifier les achats d'alimentation.

Dans un premier temps, on a pu observer des comportements « de crise » liés à une crainte de pénurie,

entraînant des phénomènes de sur-stockage des produits de première nécessité et non périssables, et un délaissement des produits à courte durée de conservation (fruits de mer, fruits fragiles) ainsi que des produits « de luxe » (canard, vin, chocolat, fromage etc.).

Puis les habitudes de consommation ont été principalement influencées par la crainte de contamination et les gestes barrières. Les consommateurs se sont tournés vers des produits préemballés, sous conditionnements individuels, abandonnant les rayons de produits à la coupe et les produits de terroirs, sous labels de qualité. Le CESER déplore le suremballage des produits, qui a augmenté le poids des ordures ménagères et les risques de pollution par les plastiques.

Depuis la fin du mois de mars, le marché des produits alimentaires bio connaît une croissance importante. Sur le premier mois du confinement, les ventes de produits bio en super et hyper-marchés ont augmenté de 30%. À cela plusieurs raisons :

- Face à la rupture d'approvisionnement des produits de base conventionnels, les consommateurs se sont tournés vers leurs équivalents sous label bio,
- Les produits frais bio, notamment les fruits et légumes souvent emballés dans les rayons, ont rassuré les consommateurs en recherche de sécurité sanitaire et de proximité d'achat.
- L'augmentation des commandes en ligne et des circuits du E-commerce, plébiscités lors de cette période, a naturellement profité aux produits bios, bien représentés dans ces circuits de distribution.

Un certain nombre de Français confinés ont redécouvert la valeur vitale de l'alimentation. Cette crise leur a également fait prendre conscience d'un système alimentaire opérationnel (puisqu'il n'y a pas eu de pénurie) ainsi que des acteurs oubliés de ces systèmes : caissières de supermarché, producteurs agricoles, chauffeurs livreurs etc.

Les Français ont eu le temps de davantage cuisiner, favorisant des préparations « maison », comme le pain, aliment symbolique par excellence.

FAISONS DES MERVEILLES, POUR UNE MER SANS DÉCHETS

On estime que 11 200 tonnes de déchets plastiques sont déversées chaque année en mer Méditerranée par la France. Ces macrodéchets, dont 80% sont d'origine terrestre, impactent le milieu marin et la biodiversité marine. Face à ce constat, le Parlement de la Mer et la Région ont lancé une campagne de sensibilisation consacrée à la lutte contre les déchets marins : **Faisons des MERveilles, pour une mer sans déchets.**



La campagne « Faisons des MERveilles, pour une mer sans déchets » a pour objectif de :

- sensibiliser les citoyens aux enjeux de la préservation de la Méditerranée et de lutter contre les déchets abandonnés dans la nature,
- proposer des alternatives de consommation pour réduire les plastiques au quotidien,
- encourager les initiatives de ramassages de déchets sur les plages du territoire.



Elle vise à mettre en lumière des gestes simples et concrets pouvant être adoptés par chacun pour lutter contre la pollution de la Méditerranée.

Un kit « Faisons des MERveilles » est distribué par le Parlement de la Mer aux organisateurs de ramassages citoyens afin de faciliter le bon déroulement de leurs opérations.

Il s'agit d'un **matériel de ramassage réutilisable** :

- ✓ 40 sacs en toile de jute
- ✓ 40 paires de gants
- ✓ 1 peson
- ✓ Des documents d'informations techniques pour l'organisation du ramassage (guide de bonnes pratiques, proposition d'un protocole de comptage commun à toute l'Occitanie...).

Depuis le lancement de la campagne en septembre 2019, 91 kits ont été distribués aux associations et collectivités d'Occitanie. Plus d'une soixantaine d'opérations de nettoyage ont été menées avec ce soutien technique du Parlement de la Mer. Grâce à la participation de plus de 1600 personnes pour plus de 13 tonnes de déchets ont été ramassées.

Si vous faites partie d'un collectif souhaitant **bénéficier d'un kit de ramassage**, contactez : parlementdelamer@laregion.fr

ÉDUCATION À L'ALIMENTATION : ILS L'ONT FAIT !

Le guide « Il l'ont fait » référence des expériences réussies sur l'éducation alimentaire des jeunes en région Occitanie.

L'éducation alimentaire des jeunes figure parmi les axes principaux du Plan Régional de l'Alimentation. À cet effet, de nombreux acteurs proposent des animations dans le cadre scolaire ou des loisirs. Les approches peuvent être variées et aborder plusieurs thèmes en lien avec l'alimentation tels que l'approche sensorielle, environnementale, culturelle, la précarité et la santé/nutrition.

La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) Occitanie a souhaité accompagner les acteurs portant des animations sur l'éducation à l'alimentation en valorisant leurs initiatives et en créant une synergie entre eux.

On peut télécharger gratuitement le guide sur le site de la DRAAF :

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Outils-guides-ressources,914>

Vie de l'Adéc-LR

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 19 SEPTEMBRE 2020

Prévue en mars et reportée en septembre, peu d'affluence mais beaucoup de procurations pour l'Assemblée générale de l'Adéc-LR.

En 2019, nos activités sont toujours dominées par la défense des consommateurs et leur information par les Feuilles de Chou et le site web qui est de plus en plus fréquenté. Si nos animations dans les établissements sont moins nombreuses, elles sont maintenant relayées par l'utilisation de l'outil numérique que nous avons mis en ligne sur le site. L'Adéc-LR est toujours sollicitée pour représenter les consommateurs dans les diverses instances départementales du Gard et l'Hérault. Nous avons pu répondre à des enquêtes (transports publics de personnes dans le Gard) et répondre à des sollicitations d'actions initiées par le CTCR de Montpellier (Exposition sur les Consommateurs en Europe et enquête sur l'illectronisme). L'Adéc-LR dispose de moyens satisfaisants pour mener ses activités et le quitus a été donné à la trésorière.

Toutefois, ces constats satisfaisants doivent être nuancés par une petite note plus pessimiste.

Comme dans d'autres associations, le nombre d'adhérents, et donc de bénévoles, a tendance à diminuer. Beaucoup de personnes qui nous demandent de l'aide ne réalisent pas le travail de fond nécessaire (formations, consultations juridiques) pour pouvoir leur répondre. Elles se comportent en « consommateurs » : elles ne renouvellent pas leur cotisation de dix euros une fois leur besoin satisfait, sans comprendre qu'elles ont à faire à des bénévoles, des militants qu'il faut renouveler si l'on veut que le service perdure.

Ont contribué à la rédaction du N°87 des Feuilles de Chou :

Jean-Louis Biot, Frédéric Chardon, Jean-Marie Chouleur, Margot De Battista, Hélène Hémet, Dominique Lassarre, Christophe Prudhomme, Roseline Vivès.



Les Feuilles de Chou de l'Adéc Languedoc-Roussillon

Association de Défense d'Éducation et d'Information du Consommateur du Languedoc-Roussillon

4, rue Jean Bouin 30000 NÎMES - 07.82.76.30.48 - publications@adeic-lr.fr

Directeur de la publication : Christophe Prud'homme

Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon

Crédits photos : Adéc, Pixabay

