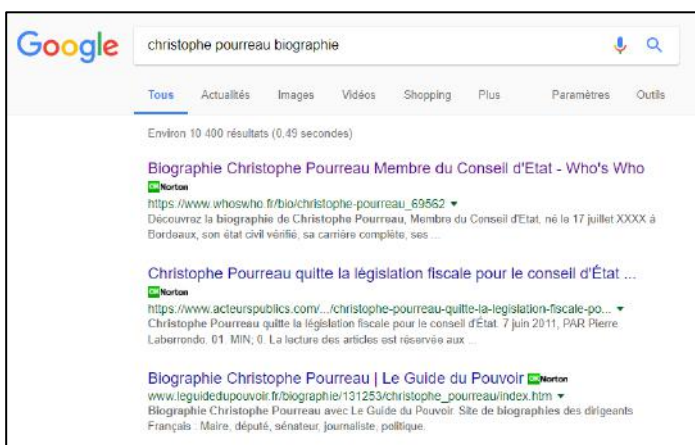


## CHRISTOPHE POURREAU, GOOGLE ET MOI

**Mon édito d'avril déplorait l'absence de la consommation dans les programmes des candidats à la présidentielle. Maintenant que les élections sont passées et que le gouvernement est à la tâche, j'ai voulu faire le point. Zéro info dans la presse, alors « au secours Google » !**

Le 18 mai dernier, à l'annonce de la composition du gouvernement, nous nous sommes demandés qui allait s'occuper du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire. Selon les décrets publiés le 25 mai au Journal Officiel, le ministère de la transition écologique et solidaire récupère l'économie sociale et solidaire. Le ministre de l'économie garde les dossiers de la consommation, avec l'artisanat et le commerce, du tourisme, de l'industrie, de la simplification administrative... Il va falloir qu'il délègue.

Christophe Pourreau est nommé « conseiller fiscalité, concurrence et consommation » auprès du ministre (JO du 27 juin). On avance mais qui est Christophe Pourreau ? Tout au plus, j'apprends qu'il est (était) membre du conseil d'État. Sa biographie est payante sur le site *who is who*. À l'écoute de quelques interventions *Youtubées* dans des colloques, je devine qu'il est spécialiste du financement et de la fiscalité des PME. Et alors *Wikipédia*, tu fais quoi pendant l'été ?



Pour les prix, la qualité et la sécurité des produits, leur impact sur l'environnement, on reverra (peut-être) cela à la rentrée.

Dominique Lassarre

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

**Édito** : Christophe Pourreau, Google et moi

#### Éducation

☆ Plus de 16 millions d'Américains ignorent de quoi est fait le lait chocolaté

#### Consommation

☆ Paiement sans contact

#### Alimentation

☆ Flash sur la filière oléicole en Occitanie

#### Utopie ou réalité

☆ Locavores, Slow food et Arche du Goût  
☆ Pan sur le Chou !

#### Environnement

☆ Journées européennes du patrimoine en lagunes  
☆ La société du déchet ou « dis-moi comment tu jettes, je te dirais qui tu es »

#### Logement

☆ Focus sur le logement dans le Gard

#### Coup de gueule

☆ Changement d'adresse sur la carte grise : rapide en théorie

#### Vie et agenda de l'Adéic-LR

☆ L'Adéic-LR au Comité régional de l'Alimentation  
☆ Nos lecteurs nous écrivent

## Éducation

### L'ALIMENTATION, UN BON MENU POUR DES EPI APPÉTISSANTS !



[www.adeic-lr.fr/AlimentationEPI/](http://www.adeic-lr.fr/AlimentationEPI/)

C'est l'adresse du site pour vous connecter à notre numérique d'aide à la réalisation d'enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI). Allez puiser des idées. C'est gratuit !



## PLUS DE 16 MILLIONS D'AMÉRICAINS IGNORENT DE QUOI EST FAIT LE LAIT CHOCOLATÉ

Un sondage réalisé par l'*Innovation Center of US Dairy* révèle que 7% des adultes américains (soit environ 16,4 millions de personnes) pensent que le lait chocolaté provient de vaches de couleur marron.

Ce résultat ne surprend guère le Washington Post, qui a publié l'information en juin 2017. Le quotidien américain rappelle que « depuis des décennies, les observateurs de l'agriculture, de la nutrition et de l'éducation se plaignent que de nombreux Américains soient – en gros – illettrés de l'agriculture. Ils ne savent pas où pousse leur nourriture, comment elle arrive en magasin, ou même, dans le cas du lait chocolaté, ce qu'il y a dedans ».



Ainsi, au début des années 1990, le département de l'Agriculture avait découvert qu'un adulte sur cinq ignorait que les hamburgers étaient fabriqués à base de bœuf. D'autres études montrent que de nombreux Américains s'étonnent que les frites proviennent des pommes de terre. Le journal note que pour certaines personnes, la nourriture est essentiellement industrielle. Difficile pour elles d'imaginer qu'elle est issue de plantes ou d'animaux.

Et l'éducation peine à se répandre. « Aujourd'hui, on est conditionné pour penser que si vous avez besoin de nourriture, il faut aller dans un supermarché. Rien n'apprend à nos enfants d'où proviennent les aliments », regrette Cecily Upton, fondatrice de l'association FoodCorps. Pour ne pas en arriver là, développons l'éducation à l'alimentation.

**L'Adéic-LR remercie LA NEWSLETTER ACTU - Franceinfo France Télévisions (publiée le 16/06/2017) d'avoir publié cette information.**

## Consommation

### LE PAIEMENT SANS CONTACT

Cette technologie, apparue en 2013, se répand de plus en plus. Votre carte bancaire peut effectuer un paiement sans contact si le logo « paiement sans contact » apparaît dessus.

« Sans contact » signifie que vous avez juste à présenter votre carte bancaire devant le terminal pour que la transaction soit effectuée en quelques secondes. Vous n'avez pas à composer votre code secret. Vous pouvez utiliser ce biais pour régler des achats d'un montant inférieur à 20 € chez les commerçants équipés d'un terminal de paiement sans contact.



Fin 2017, ce plafond du paiement sans contact va passer de 20 à 30 €. Mais attention, les cartes bancaires munies du paiement sans contact avant cette date resteront au plafond de 20 € jusqu'à l'obtention d'une nouvelle carte. Par mesure de sécurité, le paiement sans contact est autorisé pour un montant cumulé de transactions consécutives défini par la banque émettrice, par exemple 60 €. Au-delà de ce montant, le terminal demande l'insertion de la carte et la saisie du code secret.

Cette technologie peut également être utilisée au moyen d'un téléphone portable. Grâce aux technologies du NFC (communication en champ proche) ou du QR code, vous pouvez payer directement le commerçant avec votre smartphone. Pour utiliser ces technologies, vous devrez préalablement installer sur votre smartphone une application comme Google Wallet, Paypal, ou Paylib.

À noter que, lorsque vous payez sans contact via votre smartphone, les données de votre carte bancaire sont protégées car elles ne sont ni stockées sur votre téléphone, ni partagées lors du paiement.

*Article de l'Adéic pour l'Institut national de la consommation*

## Alimentation

### FLASH SUR LA FILIERE OLÉICOLE EN OCCITANIE

L'Europe est le premier producteur d'huile d'olive au monde avec 75% de la production totale.

Notre pays ne produit que 0,2%, bien loin de l'Espagne (41%) et devancée aussi par l'Italie (18%), la Grèce (12%), le Portugal (1,7%).



L'Occitanie est la 2<sup>ème</sup> région française (25% de la production nationale) après sa voisine, Provence-Alpes-Côte d'Azur (60%). On compte actuellement 2 825 exploitations oléicoles en Occitanie, très largement dans l'ex-Languedoc-Roussillon, réparties sur 617 communes pour une superficie de 4 100 hectares. En 2016, la filière oléicole régionale a produit 1 200 tonnes d'huile d'olive.

*Source : Midi-Libre du 4 juin 2017*

## Utopie ou réalité ?

### LOCAVORES, SLOW FOOD ET ARCHE DU GOUT

**Vous avez aimé « la guerre des graines » ? Mais vous pouvez aussi contribuer à la conservation, la préservation de nos richesses, agricoles et gustatives en les consommant.**

**Les locavores**, adeptes du locavorisme, veulent agir dans leur vie quotidienne et à leur échelle, pour lutter contre les aberrations de la mondialisation : production agroalimentaire déraisonnable, hors saison, hors habitat naturel, avec un abus de pesticides, d'engrais et d'OGM, et part disproportionnée du coût du transport dans les produits (émissions de CO<sub>2</sub> supplémentaires contribuant à l'effet de serre, coût du transport répercuté, marge comprise, dans le prix payé par le consommateur).

En privilégiant l'achat de produits locaux, les locavores favorisent l'économie de proximité, c'est à dire la survie des producteurs locaux, garants de la biodiversité. Ils limitent aussi la pollution liée aux transports et aux emballages. Ainsi ils profitent de produits plus goûteux et de meilleure qualité.

🔗 [www.locavor.fr](http://www.locavor.fr)



**Slow Food** est une organisation internationale, d'origine italienne, qui repose sur un réseau d'associations locales. Association à but non lucratif financée par ses membres, Slow Food a été fondée en 1989 pour contrer le phénomène du fast food et de la fast life, en réaction à la disparition des traditions alimentaires locales, et afin d'encourager les citoyens à prendre conscience de leur nourriture, de sa provenance, de son goût, et de la façon

dont nos choix alimentaires affectent le reste du monde.

Slow Food défend un « droit fondamental » au plaisir d'une nourriture de qualité et, par conséquent, le devoir de protéger l'héritage de produits, de traditions et de cultures qui rendent ce plaisir possible. Les antennes locales sont appelées Conviviums (Toulouse, Perpignan et Narbonne).

Slow Food appelle au développement de l'éducation au goût. Les consommateurs doivent être formés et informés pour devenir conscients de l'impact de leurs choix sur les logiques de production alimentaire. Ils deviennent alors des coproducteurs d'un modèle agricole, moins intensif et plus respectueux du vivant, produisant des aliments bons, propres et justes.

🔗 [www.slowfood.fr/terramadre](http://www.slowfood.fr/terramadre)

**L'Arche du Goût**, créée en 1996, est un catalogue d'aliments de qualité oubliés et en danger de disparition. Elle a pour but de recenser, avant qu'ils ne soient perdus, des espèces végétales, des races animales et des produits artisanaux liés aux cultures, aux histoires et aux traditions des groupes sociaux qui vivent dans des paysages culturels autour du monde.



L'Arche du goût ne veut pas devenir une banque de semences, une collection de matériel génétique, ni un musée exposant les savoirs traditionnels. Elle se donne pour tâche de redécouvrir et de donner une valeur à ces ressources menacées afin de protéger l'économie locale. On trouve à bord de l'Arche des plantes, des espèces animales, mais aussi des aliments transformés. Car on constate aussi la disparition de fromages, charcuteries, pains et pâtisseries, qui sont l'expression des savoirs des fermiers et des artisans, qui ne sont pas forcément documentés, mais qui existent en tant que compétences complexes transmises de génération en génération.

🔗 [www.slowfood.fr/les-produits-de-larche-du-gout](http://www.slowfood.fr/les-produits-de-larche-du-gout)

## PAN SUR LE CHOU

Dans nos articles sur la guerre des graines des Feuilles de Chou 48 à 51, nous avons à plusieurs reprises cité la marque Kokopelli. À la lecture d'un article du Canard Enchaîné du mois de juillet, il semblerait que les pratiques de gestion du personnel de cette entreprise ne soient pas conformes au pilier social du développement durable. À quoi bon protéger les graines, si on maltraite ses salariés ?



Les salariés de l'usine d'Alès témoignent dans un ouvrage publié en juin 2017 : « Nous n'irons plus pointer chez Gaia. Jours de travail à Kokopelli ». Éditions du bout de la ville.

Sur le site [cafd-journal.org/Kokopelli-c-est-fini-1831](http://cafd-journal.org/Kokopelli-c-est-fini-1831) le débat fait rage.

## Environnement

### JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE EN LAGUNES

Plus d'une centaine d'animations, la plupart gratuites et pour tous les âges, vous sont proposées les 16 et 17 septembre 2017 autour des zones humides littorales en Occitanie, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse. Des visites, sorties nature commentées, contées... des expositions, conférences ou manifestations culturelles...

Les Journées du patrimoine sont l'occasion d'une rencontre singulière des lagunes, ces étangs littoraux du pourtour méditerranéen français, si riches et fragiles à la fois. Cette édition met l'accent sur les jeunes générations, avec deux principales ambitions : les sensibiliser à l'histoire de ces territoires littoraux et leur donner envie d'apporter une pierre à la construction de notre patrimoine de demain.



Ce programme mobilise des dizaines de partenaires : structures de gestion des lagunes, sites et musées archéologiques, scientifiques, associations d'éducation à l'environnement et associations de sensibilisation au patrimoine culturel.

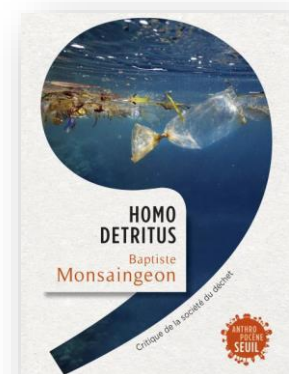
**Pour en savoir plus sur les JEP 2017 sur le littoral méditerranéen :**

[www.pole-lagunes.org/ftp/JEP2017/Prog\\_JEP\\_2017FINALWeb.pdf](http://www.pole-lagunes.org/ftp/JEP2017/Prog_JEP_2017FINALWeb.pdf)

### LA SOCIÉTÉ DU DÉCHET OU « DIS-MOI COMMENT TU JETTES, JE TE DIRAI QUI TU ES »

Stockés dans des décharges, éparpillés à la surface des océans ou dispersés en particules invisibles dans l'atmosphère, les déchets sont désormais des traces indélébiles de notre présence sur terre autant que des symptômes de la crise du monde contemporain. Pour réaliser la promesse d'un monde sans restes, comment les réduire, les réutiliser, les recycler et non plus seulement les oublier par enfouissement ou combustion, disparus dans un ailleurs que l'on ne veut plus voir ?

Ce livre montre comment *Homo detritus*, face cachée d'*Homo œconomicus*, a cru sauver la planète en « bien jetant », et comment éviter l'impasse des approches uniquement « gestionnaires » de notre société du déchet.



**Baptiste Monsaingeon. Homo Detritus. Éditions du Seuil**

## Logement

### FOCUS SUR LE LOGEMENT DANS LE GARD

**L'Adéc-LR a participé à l'assemblée générale de l'ADIL (Agence Départementale d'Information sur Le Logement) du Gard qui s'est tenue fin juin.**

Les ADIL sont des associations loi 1901 agréées par le Code de la Construction et de l'Habitation. Elles ont quatre missions essentielles :

- informer et conseiller le public,
- assurer un rôle de prévention auprès des publics fragilisés,
- appuyer leurs conseils sur les compétences de juristes formés aux problématiques du logement,
- accompagner les politiques publiques au plus près des habitants.

En 2016, les juristes de l'ADIL ont délivré 10 431 consultations (gratuites) dans notre département.

62% des consultants étaient des locataires et 38% des propriétaires. Les consultations avaient pour thèmes principaux : les rapports locatifs (66%), l'accession à la propriété (15%), la copropriété (7%).

63% des consultations ont eu lieu par téléphone, 34% par entretien face à face et 3% par courriers et courriels.

Autre temps fort de la réunion : la communication sur l'accès au parc social des publics prioritaires. L'intervention des deux chargés d'études a mis en lumière le fait que, contrairement à une idée répandue, le droit au logement opposable (loi dite DALO) n'est pas un droit automatique.

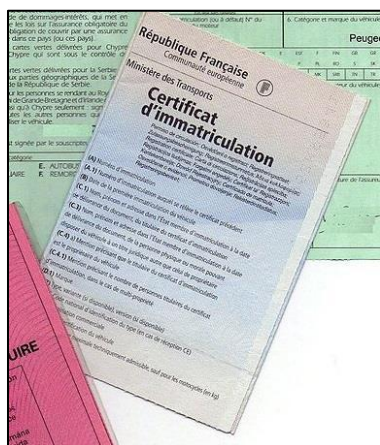
C'est même, compte tenu des huit critères à remplir pour y prétendre (ex : être sans logement, menacé d'expulsion sans solution de relogement...), un véritable parcours du combattant. Il en résulte des recours : 30% des recours ont été satisfaits dans le Gard, 29% en moyenne en France et seulement 20% chez nos voisins de l'Hérault.

## Coup de gueule

### CHANGEMENT D'ADRESSE SUR LA CARTE GRISE : RAPIDE, EN THÉORIE

**On ne le sait pas toujours mais, après un déménagement, on dispose d'un mois pour effectuer le changement d'adresse sur la carte grise\*. Il s'agit d'une obligation alors que cette démarche est facultative pour la carte nationale d'identité, le passeport, le permis de conduire.**

**Cette formalité est gratuite et peut se faire par internet sur Service-Public.fr, le site officiel de l'administration française. Une opération simple et rapide, du moins en théorie... Expérience vécue.**



**1<sup>ère</sup> étape** : après avoir renseigné la fiche de déclaration de changement d'adresse, je reçois un numéro de dossier. Puis, quelques minutes après, un message du SIV (Service d'Immatriculation des Véhicules) indiquant « Votre demande a été rejetée. Veuillez vous rendre en préfecture ».

**2<sup>ème</sup> étape** : je consulte le site de la préfecture du Gard. Il faut prendre rendez-vous par internet. Je choisis la première date disponible (trois semaines plus tard) et un créneau horaire de 10 mn.

**3<sup>ème</sup> étape** : le SIV me confirme, toujours par internet, le rendez-vous, mentionne l'adresse où me présenter et précise « Tout retard supérieur à 5 mn entraîne l'annulation de votre rendez-vous ».

**4<sup>ème</sup> étape** : le jour J. Je suis un peu en avance. L'agent du bureau d'accueil vérifie ma confirmation de rendez-vous et m'attribue un numéro d'attente qui, quelques minutes plus tard, s'affiche sur un des écrans.

Au guichet correspondant, l'employée réalise l'opération de changement d'adresse et avoue ne pas comprendre ni savoir pourquoi ma demande par internet a été rejetée.

Elle m'invite à attendre quelques minutes supplémentaires afin que je sois appelé au guichet de la régie des recettes où l'on me délivre une attestation provisoire de changement d'adresse.

**5<sup>ème</sup> étape** : deux jours plus tard, je reçois par courrier postal une petite étiquette autocollante, mentionnant ma nouvelle adresse, à apposer sur la précédente. Le délai d'un mois est dépassé mais je suis enfin en règle !

**Jean-Louis Biot**

\*L'absence de changement d'adresse est passible d'une amende pouvant varier entre 135 (tarif courant) et... 750 €.

## Vie de l'Adéic-LR

### L'ADÉIC-LR AU COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

Le Comité régional de l'Alimentation (CORALIM) a été réuni à Toulouse, le 5 juillet 2017. L'Adéic-LR y a présenté l'outil numérique cofinancé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF-Occitanie). « L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants » est destiné aux enseignants des collèges qui souhaitent réaliser des Enseignements pratiques interdisciplinaires d'éducation à l'alimentation.



L'atelier éducation alimentaire des jeunes a réuni une quarantaine de personnes travaillant au quotidien de près ou de loin avec des jeunes sur la thématique alimentaire : associations, personnels de l'éducation nationale, élus et personnels des collectivités, indépendants (nutritionnistes, artistes). La séquence « Exemples d'outils pédagogiques créés en Occitanie » a permis aux participants de découvrir deux outils co-financés par la DRAAF : la mallette pédagogique « Trop moche mais trop bon ! » de l'association CISALI et l'application « L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants ! » de l'ADÉIC-LR.

Dominique Lassarre et Frédéric Chardon ont surfé sur la toute nouvelle application « L'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants ! » créée par l'association et disponible sur son site internet ([www.adeic-lr.fr](http://www.adeic-lr.fr)).

Cette application propose aux enseignants du collège de multiples conseils et outils pour les aider à monter et mettre en œuvre un projet d'enseignements pratiques interdisciplinaires (EPI) sur le thème de l'alimentation avec leurs élèves, depuis le lancement du projet (acteurs, matières, obligations administratives, partenaires, etc.), sa planification (planning de projet, réunions de cadrage), sa réalisation et sa clôture (restitution, évaluation) et plusieurs exemples concrets très détaillés. Les retours sur cette intervention ont été très positifs.

Les diverses présentations déboucheront sur un travail de valorisation et de déploiement de ces projets à l'échelle de la région travail par la DRAAF et les partenaires institutionnels (rectorats notamment).

## NOS LECTEURS NOUS ÉCRIVENT

À propos de l'édito précédent numéro intitulé « Passages confortables ou réserves ? », un lecteur nous a envoyé ses remarques. N'hésitez pas à faire comme lui.

*De nombreux problèmes d'architectures et de circulation dans les magasins à grande surface et extérieur à ceux-ci se posent. Souvent, les plans envoyés en préfecture ne sont pas respectés au final. Quant aux réserves, elles sont généralement conçues pour un agrandissement en cas de besoin.*

*Autre exemple d'aménagement non respecté : les places de parking pour personnes handicapées ont des dimensions de 3,3 mètres sur 7 à 8 mètres de longueur et non de 4 à 5 mètres. Les architectes ignorent-ils volontairement la circulaire ministérielle ?*

**Dominique Lassarre** : *Aucun lecteur n'a répondu à ma demande de photos d'allées encombrées. Il faut croire que le problème n'existe pas et que je mérite un Pan sur le chou !*

### DANS L'AGENDA DE SEPTEMBRE 2017

**1<sup>er</sup> septembre – Nîmes** : Réunion de rentrée du Conseil d'Administration de l'Adéic-LR.

**2 septembre – Nîmes** : **Forum des associations sur l'Esplanade**. L'Adéic-LR y sera de 9h à 18h du Côté du Quick.

**5 septembre – Paris** : Conseil national de l'alimentation, groupe de concertation sur l'ESB.

**19 septembre – Paris** : Conseil national de l'alimentation, groupe de concertation sur l'information des consommateurs - la vente des denrées alimentaires par internet.

**26 septembre – Paris** : Conseil national de l'alimentation, groupe de concertation sur l'alimentation favorable à la santé.

**26 septembre – Saint Julien de Cassagnas (30)** : la soupe de l'automne à l'école.

### Ont contribué à la rédaction du N°53 des Feuilles de Chou :

Jean-Louis Biot, Frédéric Chardon, Jean-Marie Chouleur, Dominique Lassarre, Alain Mazzioli, Roseline Vivès.



### Les Feuilles de Chou de l'Adéic 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](mailto:publications@adeic-lr.fr)

Directeur de la publication : Dominique Lassarre

Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon

Crédits photos : Adéic, Pixabay, Wikimedia

