

PAS SI VERT LE LUNDI SANS VIANDE NI POISSON

L'enfer est pavé de bonnes intentions. 500 personnes médiatiques ont appelé à ne pas consommer de chair animale le lundi ce qu'elles appellent un lundi vert.

La newsletter Novethic résume les avantages et les inconvénients de cette proposition. Oui manger moins de viande est meilleur pour la santé. Oui l'élevage est une source importante de gaz à effets de serre. Oui les conditions d'élevage sont souvent déplorables. Mais aussi oui, cela va à l'encontre des représentations nutritionnelles des personnes les plus modestes. Oui, l'élevage dans de bonnes conditions contribue à l'entretien de nos campagnes et donc à la biodiversité. Et oui, il existe en France des labels qui permettent de repérer les produits de qualité.

Nos 500 influenceurs comptent sur un effet médiatique, de mode, de réseaux sociaux en lançant un slogan simpliste, qui prend l'allure d'un interdit stigmatisant. A quoi sert de se priver de viande le lundi, si le mardi on mange une entrecôte de 300g venue du bout du monde ? L'idée de repas équilibrés a peu à peu fait son chemin. Pourquoi ne pas conseiller une portion raisonnable de 100g de protéines animales par jour comme le fait le plan national nutrition-santé ?



Dominique Lassarre

🔗 www.novethic.fr

🔗 www.lundi-vert.fr

🔗 www.mangerbouger.fr/Les-9-reperes/Les-9-reperes-a-la-loupe/Viande-poisson-oeuf

Important

L'assemblée générale des adhérents de l'Adéic Languedoc Roussillon sera réunie le vendredi 22 mars à 15h au Collège Claude Chappe de Gallargues le Montueux (30). C'est tout près de la sortie d'autoroute. Pour covoiturer, nous contacter à administration@adeic-lr.fr

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

À la une : Pas si vert le lundi sans viande ni poisson

Règlementation

☆ Le relèvement du seuil de revente à perte fera-t-il monter les prix ?

Alimentation

☆ Quels rapports entre commerce équitable et biodiversité ?

☆ Le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie

☆ La Ruche qui dit oui ! compte 700 "ruches" en France

Ils l'ont lu. Et vous ?

☆ Nous voulons des coquelicots

☆ « La Chine ne veut plus être la poubelle du monde ».

Ils le font. Et vous ?

☆ Nettoyer sa cuisine sans produits chimiques

Pan sur le Chou

☆ On n'est jamais assez prudent quand on écrit pendant les Fêtes

Vie de l'Adéic-LR

☆ Journal d'une rédactrice engagée dans le zéro déchet

Réglementation

LE RELÈVEMENT DU SEUIL DE REVENTE À PERTE FERA-T-IL MONTER LES PRIX ?

La loi Alimentation (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) prévoit un relèvement de 10% du seuil de revente à perte (SRP) pour les denrées alimentaires. Cette mesure, applicable au plus tard le 1^{er} juin 2019, doit permettre une meilleure rémunération des agriculteurs mais elle peut être répercutée sur le pouvoir d'achat des consommateurs.

Le seuil de revente à perte représente la limite de prix en dessous de laquelle un distributeur ne peut revendre un produit sous peine d'être sanctionné. Il est défini par l'article L. 442-3 du code de commerce comme suit : « *Le prix d'achat effectif est le prix unitaire net figurant sur la facture d'achat, minoré du montant de l'ensemble des autres avantages financiers consentis par le vendeur exprimé en pourcentage du prix unitaire net du produit et majoré des taxes sur le chiffre d'affaires, des taxes spécifiques afférentes à cette revente et du prix du transport* ».

Le SRP concerne l'activité de revente, et non la vente directe par un fabricant. Il existe des exceptions où le distributeur peut revendre en dessous du prix d'achat effectif. Les cas les plus fréquents sont les suivants : la date de péremption d'un produit expire sous peu, pendant les soldes (elles sont définies par l'article L. 310-3 du code de commerce), dans le cadre d'une cessation d'activité.

Prix d'achat effectif = prix net du produit – avantages financiers (remises, rabais du fournisseur) + TVA et autres taxes + prix du transport.

Certains prétendent que le relèvement du SRP fera augmenter les prix. Ce n'est pas certain. Voici pourquoi.

Pour réaliser des profits ou ne pas perdre d'argent, les distributeurs doivent se rémunérer et donc appliquer différentes marges sur le prix des produits vendus.

Les revenus des distributeurs sont réalisés grâce aux marges. Il en existe deux types : les marges « avant » et les marges « arrière ». La marge « avant » représente la différence entre le prix net payé par le distributeur et le prix de vente au consommateur. Les marges « arrière » sont de deux types : les remises ou rabais accordées par leur fournisseur et les services de coopération commerciale liés à la vente des produits (exemples : référencement d'un produit dans la publicité du distributeur, emplacement des produits en tête de gondole).

Or, le SRP ne prend pas en compte la totalité des revenus des distributeurs liés à la vente d'un produit. La marge avant n'est pas prise en compte dans son calcul. Donc le seuil de revente à perte ne peut pas correspondre au prix de vente du produit au consommateur.

En conséquence, un relèvement du SRP peut se traduire par une augmentation directe des prix ou bien par une baisse des marges des distributeurs. On comprend donc pourquoi ces derniers sont très hostiles à la nouvelle réglementation. En tout état de cause, s'ils décident d'augmenter les prix de vente aux consommateurs, cela ne peut se faire qu'en proportion des marges arrière et donc en-dessous de l'augmentation de 10% fixé par les nouvelles règles. L'augmentation des prix n'est pas « mécanique » mais elle peut avoir un impact sur votre pouvoir d'achat. Tout dépendra de l'appétit des distributeurs. Nous vous recommandons la plus grande vigilance sur les augmentations de prix.

D'après une fiche économique de Sophie Rémond (Institut National de la Consommation)

Alimentation

QUELS RAPPORTS ENTRE COMMERCE ÉQUITABLE ET BIODIVERSITÉ ?

La biodiversité est l'ensemble des espèces vivantes et les interactions entre elles. Plantes et animaux (des micro-organismes aux humains) interagissent sur la terre pour constituer la diversité du vivant. Le commerce équitable est un système de partenariat commercial fondé sur le dialogue et le respect. Son principal but est d'assurer des prix justes aux producteurs leur permettant de vivre décemment quelle que soit la partie du globe où ils travaillent.

Comme évoqué dans l'édito du numéro 68 des feuilles de chou, le développement durable s'appuie sur la dimension économique et sociale garantissant la protection de l'environnement et donc de la biodiversité. Nos sociétés humaines dépendent de richesses produites par la biodiversité pour leur alimentation, leur santé et plus généralement leur culture et mode de vie.

Mais, comme le souligne un article de l'INC-Conso, « le commerce équitable ne peut se penser sans considérer le respect de critères environnementaux, en plus des critères socio-économiques ». En effet, la qualité et la pérennité des ressources agricoles dépendent de « la mise en œuvre de pratiques agricoles durables, la défense d'une agriculture paysanne (et non industrielle), le maintien et la valorisation de la biodiversité agricole, la préservation des ressources naturelles ». Par exemple, les insectes ne sont pas nécessairement les ennemis des plantes. Les accords de commerce équitable impliquent que les producteurs aient plutôt de petites exploitations et privilégient des modes de production bio. Ils veillent à ne pas épuiser les sols en diversifiant leurs productions. Et ils opèrent une première transformation locale garantissant des emplois sur place.

« C'est une idée bien comprise et soutenue par les consommateurs français. En 2017, 80% des produits issus du commerce équitable étaient Bio et cela continue de progresser ».

Pour en savoir plus :

🔗 www.inc-conso.fr/content/la-biodiversite-un-enjeu-sous-estime-avec-le-cgdd

🔗 www.inc-conso.fr/content/le-commerce-equitable-est-il-benefique-pour-la-biodiversite-avec-le-cgdd

LA RUCHE QUI DIT OUI ! COMPTE 700 "RUCHES" EN FRANCE

Un nouveau style de distribution. Son principe ? Mettre en relation des petits producteurs et des consommateurs. Fruits, légumes, viandes, boissons, fromages... Mais la Ruche qui dit oui n'est pas une AMAP, c'est une entreprise.

Créée en 2011, elle a actuellement plus de 60 salariés. Il y a plus de 4500 producteurs dans le réseau. Dans une Ruche, le producteur vend directement ses produits aux membres, sans intermédiaire. Il paye ensuite des « frais de service » à l'entreprise qui correspondent à 20% de son chiffre d'affaire hors taxes. En contrepartie La Ruche fournit des services : organisation des ventes, gestion de la communauté d'achat, développement de la plateforme internet, support technique et commercial et publicité.

Il y a une soixantaine de « ruches » en Languedoc-Roussillon. Vous pourrez trouver près de chez vous et allez découvrir si vous le souhaitez.

🔗 <https://laruchequiditoui.fr>



LE PACTE RÉGIONAL POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN OCCITANIE

Du 15 octobre au 15 novembre, les habitants d'Occitanie ont été consultés, afin de définir les actions prioritaires du futur « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie ». Construit à partir de ces contributions citoyennes, le « Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie » a été voté par les élus régionaux lors de l'Assemblée Plénière du 20 décembre 2018.

À partir des priorités fixées dans la consultation, la Région a identifié 10 actions qui seront mises en œuvre dans le Pacte :



- Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des contrats de transition agricole durable
- Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire (grandes et moyennes surfaces, grossistes) pour soutenir les producteurs locaux dans leur droit à une juste rémunération
- Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution (magasins de producteurs, marchés, criées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix
- Créer une centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes
- Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison, par des cours de cuisine et des activités pédagogiques telles que la création d'un foodtruck
- Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations, et en s'appuyant sur les Cités des métiers et de l'orientation.
- Récompenser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages en allant vers l'objectif « Zéro plastique en resto'co »
- Accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable avec notamment la création d'un « Printemps de l'alimentation durable », manifestation citoyenne et festive autour de la question alimentaire
- Favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder une alimentation de qualité
- Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux

Le Pacte est mis en œuvre depuis janvier 2019. Cette concertation a très appréciée. De nombreux habitants, professionnels, agriculteurs, y ont pris gout et ont proposé de prolonger la démarche afin de participer à la validation de son application.

Ils l'ont lu. Et vous ?

NOUS VOULONS DES COQUELICOTS

Un livre de Fabrice Nicolino et François Veillerette, publié en 2018 aux Editions LLL (Les liens qui libèrent), 8€, 128 pages.

Les pesticides sont des poisons qui détruisent tout ce qui est vivant. Ils sont dans l'eau de pluie, dans la rosée du matin, dans le nectar des fleurs et l'estomac des abeilles, dans le cordon ombilical des nouveau-nés, dans le nid des oiseaux, dans le lait des mères, dans les pommes et les cerises. Les pesticides sont une tragédie pour la santé.

Le livre est un ouvrage de militants. Les auteurs dénoncent le pouvoir des lobbys de l'industrie agro-chimique, les responsables politiques successifs du Ministère de l'Agriculture et la complicité scientifique de l'Institut National de la recherche agronomique (INRA).

Nous voulons des coquelicots, c'est un livre mais aussi un appel à la résistance pour l'interdiction de tous les pesticides de synthèse.

nousvoulonsdescoquelicots.org/a-vous-tous-amoureux-des-coquelicots/



LA CHINE NE VEUT PLUS ETRE LA POUBELLE DU MONDE

Ainsi débute le dossier « Déchets un casse-tête mondial » paru dans le numéro 147 de Courrier international en janvier 2019.

Ce dossier publie notamment deux infographies particulièrement significatives concernant d'une part la répartition des déchets à l'échelle mondiale et, d'autre part, la production de déchets.



Répartition des déchets à l'échelle mondiale en % :

Résidus alimentaires et « verts »	44%	Métal	4%
Papier et carton	17%	Caoutchouc et cuir	2%
Plastique	12%	Bois	2%
Verre	5%	Autres	14%

Production de déchets par pays, par habitant et par jour (2016) :

Mongolie	2,62 kg	L'Islande a un des taux les plus élevés du monde avec 4,45 kg.
Etats-Unis	2,24 kg	A l'opposé, l'Ethiopie a un des taux les plus bas du monde (0,18 kg). La moyenne mondiale est de 0,74 kg par habitant par jour.
Nouvelle-Zélande	1,99 kg	
Canada	1,94 kg	La plupart des déchets plastiques recyclables de nos centres de tri sont traités en Chine. Mais ce pays s'est aussi mis à l'ère du tri. Les usines ont maintenant suffisamment de plastique chinois à recycler pour tourner à fond. La Chine ne veut plus des déchets américains ou européens. Moralité il va falloir les recycler nous-même.
France	1,38 kg	
Brésil	1,04 kg	
Inde	0,57 kg	
Chine	0,43 kg	

Source : Courrier international n°147 du 10 au 16 janvier 2019.

Ils le font. Et vous ?

NETTOYER SA CUISINE SANS PRODUITS CHIMIQUES

Une cuisine propre avec des nettoyeurs moins chers, que l'on fabrique soi-même avec des produits naturels, très souvent des trucs de "grand-mère" adaptés aux cuisines modernes.



La cuisinière

Utilisez une solution composée d'un volume de cristaux de soude pour 3 volumes d'eau chaude. Frottez, puis rincez, séchez. Retirez les brûleurs et laissez-les tremper dans une eau savonneuse.

Pour une plaque en vitrocéramique, le spray multi-usage est parfait.

Une fois par mois, ôtez ou le filtre de la hotte et faites-le tremper dans une solution aux cristaux de soude, ou les disposer dans le lave-vaisselle (programme court).

Pour nettoyer les fours, sans système de nettoyage automatique (catalyse ou pyrolyse), profitez que le four soit encore chaud. Retirez les grilles et humectez les parois d'un coup de linge humide. Si le four est vraiment sale, ajoutez du bicarbonate de soude dans l'eau de rinçage. Nettoyer les grilles et plaques de dans un bain de 3 volumes d'eau pour 1 de cristaux de soude. Aidez-vous d'une éponge abrasive, rincez abondamment.

Le four à micro-ondes

Placez dans le four un bol d'eau additionnée de jus de citron, mettre l'appareil en route (5 minutes). La vapeur générée décolle facilement les projections alimentaires des parois et de la porte. Retirez la plaque tournante, rincez-la et séchez.

L'évier est un nid à microbes. Chaque semaine le nettoyer à fond avec une pâte à récurer confectionnée d'un mélange d'une cuillère de savon noir, 5 cuillères de bicarbonate de soude et un peu d'eau. Étalez la pâte à l'éponge ou avec une lavette (non-grattante). Frottez la robinetterie avec un reste de citron, séchez avec un chiffon sec.

Le lave-vaisselle sera nettoyé une fois par mois avec 2 cuillères à soupe d'acide citrique, mis dans le bac à dosettes. Faire tourner un cycle complet à vide.

Contre le tartre, confectionner une pâte avec du bicarbonate de soude et un peu d'eau. Nettoyer les petits appareils ménagers avec cette pâte et une lingette en microfibre. Pour les parties difficiles, se servir d'une vieille brosse à dents.

Les meubles.

Dépoussiérez le dessus des meubles puis les protéger avec des feuilles de papier journal. Ce sera bien plus facile la prochaine fois. Lavez l'intérieur des placards, ainsi que les portes et les poignées avec une lingette en microfibres (lavable et non jetable !) trempée dans de l'eau savonneuse.

N'oubliez pas de nettoyer régulièrement l'intérieur de vos **poubelles** de tris des emballages recyclables et de déchets résiduels.

Pour les surfaces carrelées, en céramique ou en PVC

Un nettoyeur multi-usage : Mélange de 25cl de vinaigre blanc dans 50cl d'eau, l'écorce de 3 ou 4 citrons. Laissez macérer une semaine avant de le transvaser dans un spray. Idéal pour les crédences ou les plaques de cuisson.

Pour les sols carrelés : 80cl d'eau avec 3 cuillères à soupe de savon noir sont de bon usage.

Journée mondiale des zones humides

2 février 2019



Zones humides et
changement climatique

JOURNÉE MONDIALE DES ZONES HUMIDES LE 2 FÉVRIER 2019

Pour télécharger le programme :

<https://pole-lagunes.org/wp-content/uploads/sites/4/2018/12/ProgrammeJMZH2019-BD.pdf>

De nombreux supports pédagogiques de 5 à 14 ans :

<http://www.zones-humides.org/agir/ramsar-et-la-journee-mondiale-des-zones-humides/goodies>

Vie de l'Adéc-LR

JOURNAL D'UNE RÉDACTRICE ENGAGÉE DANS LE ZERO DECHET

J'ai visité le centre de tri.

À l'initiative de Luluzed, j'ai pu visiter le centre de tri des déchets et l'incinérateur du SITOM (Syndicat Intercommunal de traitement des ordures ménagères) Sud-Gard à Nîmes.

La visite permet de juger de l'importance de certaines consignes de tri. Tout ce qui est dans les bacs de déchets

résiduels arrive en camion à l'incinérateur, tout ce qui est dans ma poubelle de tri va au centre de tri. Quelques éléments comme les métaux sont repérés au moment du déchargement des camions à l'incinérateur et convoyés vers le tri. Tout le reste brûle. De l'autre côté, les déchets résiduels du tri sont brûlés. Mais attention, si au déchargement de la benne, on trouve un élément qui peut contaminer ce qui est recyclable (ex. couche de bébé ou litière du chat) dans le camion, tout devra être brûlé.

Je dois mettre tous les emballages et rien que les emballages en vrac dans le container de tri. Donc le recyclable ne sera mis en sac que s'il n'y a pas de container à ma disposition. Un jouet en plastique recyclable ne va pas dans le bac de tri mais à la déchetterie, car ce n'est pas un emballage. La totalité de l'emballage vide va au tri : y compris le bouchon ou l'opercule. Inutile de laver l'emballage : la bouteille d'huile d'olive vide est recyclable. Inutile de démonter des emballages complexes, une machine le fera. Je peux mettre directement le blister vide de mes médicaments. Mais attention, le papier (journaux, documents divers) ne doit pas être sale pour être recyclé. Donc il me faudra l'entreposer à part des pots de yaourt ou des canettes de soda. Le pot en plastique de mes plants de tomates ou de mon ficus sont en plastique recyclé et recyclables ; c'est un emballage donc à trier.

Le planning des visites du centre de tri pour les scolaires est complet. Si vous n'y comprenez rien, vos enfants pourront vous aider.



Dominique Lassarre

Pan sur le Chou

ON N'EST JAMAIS ASSEZ PRUDENT QUAND ON ÉCRIT PENDANT LES FÊTES.

Un lecteur attentif nous a signalé que l'histoire relatée dans l'article « Laver ses conserves » (Les feuilles de chou n°68 - janvier 2019) n'est qu'une rumeur et même une légende urbaine apparue en 2002.



🔗 www.hoaxkiller.fr/hoax/2002/leptospirose_fulgurante.htm

Les faits relatés quant aux informations médicales et au décès de la personne sont inventés. Nous en sommes heureux pour la personne et contrits de diffuser cette fausse information.

Mais attention ! La possibilité d'une contamination d'un emballage par un animal ou une eau polluée existe réellement. Donc nos conseils d'hygiène restent valables.

DANS L'AGENDA DE FEVRIER 2019

5 Février – Paris – Réunions des assemblées générales ordinaire et extraordinaire de l'Adéc.

Nous saluons le retour de Jean-Marie en pleine forme pour de nouvelles animations à l'école de Saint-Julien de Cassagnas (30) :

19 février - Cycle 3 : petit déjeuner anglais complet avec les traditionnels haricots et œufs brouillés

21 février - École primaire : travail pédagogique sur les légumes secs origine et historique, les expressions - la soupe d'hiver à base de pois cassés (à la création)

Pour les maternelles travaux manuels avec des légumes secs.

Semaine du 25 février au 3 mars sur France 3 – Passage de l'Adéc-LR dans l'Instant-Conso : « Ados : des conseils pour une meilleure alimentation ».

Ont contribué à la rédaction du N°69 des Feuilles de Chou :

Jean-Louis Biot, Margot de Battista, Frédéric Chardon, Jean-Marie Chouleur, Hélène Hémet, Dominique Lassarre, Dominique Meiffren, 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 : Dominique Lassarre

Rédacteur en Chef : Frédéric Chardon

Crédits photos : Adéc, Pixabay, Wikimedia

