Les Feuilles de Chou de l'ADEIC Languedoc-Roussillon

N°0 – Octobre 2012

Chers amis et sympathisants de l'ADEIC,
l'ADEIC Languedoc-Roussillon se lance dans une nouvelle aventure : communiquer avec vous régulièrement ! Voici donc la première de ces modestes « feuilles de chou ». Faciles à lire, faciles à conserver, elles arriveront dans votre courrier électronique, selon une périodicité variable, mais que nous espérons suffisamment courte pour que vous ne les oubliez pas. Leur contenu : un article de fond et quelques brèves pour vous tenir au courant des actions de l'ADEIC Languedoc-Roussillon. Toutes vos informations remarques, suggestions sont les bienvenues. Alors croquez les feuilles…

Qui sont les vendeurs sur les marchés ? Soyez critiques et vigilants

Le marché est un lieu bien agréable à condition de savoir à qui on a affaire… voici un petit glossaire qui vous aidera à mieux choisir.

Producteurs – produits de la ferme. Ils vendent les denrées de leur exploitation.
Lorsqu'un marché est indiqué « marché paysan », seuls les producteurs y ont accès. Faire ses achats chez eux, c'est déjà faire une ballade en Cévennes.
Producteurs BIO. Ils vendent aussi leurs produits – mais ils doivent indiquer leur appartenance au réseau « agriculture biologique » et afficher le logo AB.

Etaliers « fruits & légumes ». Ce sont des vendeurs forains qui achètent les produits sur des marchés d'intérêts régionaux ou auprès de grossistes. La législation les oblige à indiquer la variété du produit vendus, son origine et son prix. Hélas ces indications sont souvent manquantes. Il peut y avoir tromperie pour le chaland…
Les étaliers BIO sont le plus souvent dignes de notre confiance.

Bouchers, charcutiers – artisans. Ils respectent la salubrité et la chaîne du froid dans leurs camions. Ils offrent à la vente des produits régionaux qu'on ne trouve que sur nos marchés. Ils sont du Gard, de la proche Lozère ou de l'Ardèche.
Les signes de la qualité de la marchandise, sont les files d'attente des clients qui se délectent des bonnes odeurs.

Poissonniers – revendeurs ou artisans venant du Sud du département. Eux aussi respectent les critères de qualité et de provenance. Les étals sont attrayants, mais comme il y a pénurie de poissons, la marchandise est chère.

Pour choisir les produits de saisons, consulter **MrGoodfish.**

www.mrgoodfish.com

Cliquez sur “liste des espèces”, puis sur liste Méditerranée et vous obtenez, par lieu de criée, la liste des poissons en abondance pendant la période indiquée.

Crémiers –revendeurs ou artisans. Leurs étals présentent des fromages de toute la France ou de l’Europe. Mais dans notre région, recherchez les produits locaux, brebis, chèvres et ou encore de vache en provenance de la Lozère. Les spécialités fraîches ou demi-sèches doivent être toujours au frais, mais les fromages secs parfois perdent au frais une part de leur saveur. Sur un marché votre préférence doit aller vers des spécialités vendues en vrac. Nous trouvons des brousses, des chèvres et brebis introuvables ailleurs, ainsi que du beurre en motte.

Chevriers – Ces éleveurs-artisans viennent sur les marchés offrir leur production. Les fromages sont sur des étals réfrigérés et protégés.
Vous devez faire la différence entre un vendeur de fromages de chèvre et un vendeur de fromages de chèvre ayant le label AOP (Appellation d’Origine Protégée). Les critères de production sont plus contraignants, on ne devient PELARDON qu’après 11 jours d’affinage, un moulage à la louche, l’interdiction de l’emploi de caillé surgelé et l’obligation de parcours bucolique pour la recherche de nourriture de nos biquettes.

Pélardon
Appellation d’origine contrôlée
Le chèvre à l’état pur

Qui vend ces produits sur le marché ?

Pains, viennoiseries, pâtisseries, biscuits. Revendeurs d’entreprises artisanales ou grossistes. Les produits sont bons, les prix attractifs, mais valent-ils vraiment ceux des boulangers et pâtissiers sédentaires ?
Les pâtisseries à base de crème doivent être présentées en vitrines réfrigérées.
Avant l’achat de viennoiseries, demandez-vous si vous avez besoin de 18 ou 24 croissants ou pains au chocolat, même à un prix intéressant.

Vins : producteurs locaux ou caves coopératives. Parfait pour découvrir des vins méconnus de notre région.

Miels : choisir les petits producteurs et non les revendeurs. Les indications doivent être précises : rejeter les miels en provenance d’autres régions, demander conseil à votre vendeur. Un miel de châtaignier ou de montagne sera totalement différent d’un miel d’acacia ou de lavande, mais suivant votre goût et sa destination vous les savourerez sans aucun regret.

Huiles d’olive et olives : Rarement vendues par leurs producteurs, les huiles d’olives sont souvent trompeuses. Le prix de vente n’est pas toujours caution de qualité. Il est courant que des huiles d’origines variées se transforment en huiles des Baux ou AOP de Nîmes. Les confiseurs d’olives devenant très rares, vous trouverez surtout des olives de grosses entreprises.

Epices- aromates : Ces produits sont très chers, s’altèrent rapidement par des moisissures. Ne les acheter qu’en petites quantités. Les tromperies sont nombreuses, surtout sur le safran…

N’OUBLIEZ JAMAIS ! RIEN N’EST GRATUIT TOUT SE PAYE !!!!

Jean-Marie Chouleur– Secrétaire général de l’ADEIC-30. Représentant les consommateurs au Conseil National de l’Alimentation.

Quelques infos

Octobre : le mois de l'Origine et la Qualité

Les élèves de 5ème du Collège LEO LARGUIER de feront une animation le mercredi 17 octobre sur le marché de la Grand Combe.
Jeudi18 et vendredi 19 octobre : tables de découverte des signes de qualité au restaurant du collège.

Gardons la mer vivante

Après un premier film à succès en 2011 « un gouter avec moins d'emballages », l'ADEIC a produit cette année un nouveau CD ROM "gardons la mer vivante" avec le soutien du Conseil Général du Gard et la complicité de l'ADATEEP pour la sécurité des déplacements en car. Sa présentation a été faite le 21 septembre devant les enfants de la classe de Marc Jolivet avec leurs parents à Vauvert.
La réalisation talentueuse de Frédéric Bonnet met en valeur le travail et la progression des enfants dans la connaissance de la protection marine et tout particulièrement celle des tortues.
Mais déjà un nouveau projet démarre sur la petite Camargue et ses métiers traditionnels.

Plan Départemental de Prévention et de Gestion des Déchets non Dangereux (PDPGDND) du Gard

L'ADEIC, représentée par Dominique Lassarre, fait partie du comité de suivi et d'élaboration (environ 60 membres) avec voix délibérative sur l'avis qui sera donné sur ce plan. Les travaux ont commencé en décembre 2011 et l'avis devrait être donné courant novembre 2012 avant la décision du Conseil Général.

Quelles quantités !

En juin a eu lieu le traditionnel Rallye Pujazon avec Réséda et l'UFOLEP à Alès. Irène a animé le traditionnel Bar à fruits de l'ADEIC.

- 92 kg de pastèque,
- 20 kg de tomates grappe,
- 10 kg de bananes,
- 15 kg de pommes Ariane,
- 12 concombres,
- 5 kg de citron
- 45 litres de boissons pour le cocktail,

et 3 fois 8 litres de Volvic ont étanché la soif des participants.

Toutes vos suggestions seront les bienvenues pour améliorer les feuilles de chou

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

123, chemin de la garrigue – 30500 Saint Julien de Cassagnas – tel 04 66 61 75 90

adeicgard@club-internet.fr