

Une remarque,
des questions...
C'est le coin
des échanges.
Écrivez-nous !

Consom'action-Biocoop
9-11, avenue de Villars
75007 Paris
consomaction@biocoop.fr

Rat de bibliothèque

Dans votre n°62, l'article sur les métaux lourds est assorti de références de livres qui ne sont pas toujours dans vos magasins. Pouvez-vous étoffer vos rayons livres avec des ouvrages liés à la santé... L'insurrection des consciences est en marche. Pourquoi ne pas lui donner un coup de pouce dans ce domaine ?

> B. Pécoste (31)

L'idéal serait que tous les livres cités dans *Consom'action* soient dans toutes les biocoops. Mais ces dernières sont d'abord des commerces d'alimentation. Leur objectif est le développement de l'agriculture bio. Ce ne sont pas des librairies, elles ne peuvent avoir tous les ouvrages.

Ceux de notre rubrique Cultures écolos (p. 48) font partie de la sélection de la commission livres du réseau qui, comme les commissions de référencement de produits d'épicerie, d'hygiène, etc., se réunit plusieurs fois par an pour choisir des ouvrages selon certains critères (en l'occurrence, intérêt, conditions de fabrication, d'impression...). Elle se compose de représentants de Biocoop (plate-forme livres Biolidis, magasins).

Consom'action peut aussi signaler le livre d'un expert interrogé pour les besoins d'un article même s'il n'a pas été présenté en commission, ce pour informer sur le spécialiste et son propos. Généralement, nous faisons le choix d'une bibliographie large et la plus pertinente possible. C'est justement notre coup de pouce à cette littérature que nous souhaitons soutenir car elle apporte des éclairages ou permet la réflexion sur des sujets variés liés à la bio, l'écologie, la santé, la société...

Si votre biocoop n'a pas le livre que vous recherchez, vous pouvez lui demander de le commander.

Emballé!

Quels types de plastique sont utilisés pour l'emballage des produits frais commercialisés par Biocoop ?

> @ Myriam L.

Les principaux matériaux utilisés sont le polyéthylène téréphtalate (PET), le polyéthylène (PE) et pour certaines barquettes, le polystyrène (PS). Biocoop demande systématiquement à ses fournisseurs de garantir l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans leurs emballages.

La problématique BPA ne s'applique pas aux plastiques souples. Les emballages plastique constitués de plusieurs couches de matériaux différents sont marqués 7, sans pour autant qu'il y ait le moindre risque bisphénol, puisque les matériaux n'en contiennent pas.

Le jardin de Bruno

Pour faire suite à votre article « Jardin de cure » (CA n°63)... C'est bien un génie de la nature, Bruno Kania, qui a été maître d'œuvre et jardinier de terrain à La Ferme du Sens, durant une quinzaine d'années, bien souvent seul pour réaliser cette « entrée en matière végétale » de la biocoop Saveurs et Saisons.

> @ Marc Delrue, association Prêt du sol, Villeneuve-d'Ascq (59)

Effectivement, Bruno le jardinier a créé un jardin atypique, très fleuri, véritable conservatoire bio d'espèces à protéger. Il s'inscrit dans la démarche de l'association Jardinons nature qui regroupe des personnes passionnées de jardinage et respectueuses de l'environnement (www.phengels.fr/jardinons-nature.html).

L'association Prêt du sol, dont Marc se fait la voix, travaille à faire reculer l'exclusion en offrant la possibilité de jardiner à des personnes en situation de précarité (www.pretdusol.net).

À propos de jardinage, ne ratez pas la nouvelle formule du magazine *Les 4 Saisons du jardin bio*, lancée ce mois-ci et qui consacre encore plus d'espace au potager, élargit sa rubrique animaux, cultive le lien avec les lecteurs...

Merci de vos courriers. Nous les lisons avec attention mais, hélas, nous ne pouvons répondre à tous. Nous nous réservons le droit d'adapter la présentation des lettres. Aucune ne peut être prise en compte sans les coordonnées de son auteur. L'anonymat est respecté s'il est demandé.

■ ANNE DIDIER-PÉTREMANT

Prof de goût

SES ATELIERS PÉDAGOGIQUES RÉVEILLEN
LES SENS POUR RÉENCHANTER LA CANTINE
ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE. « DE MON ASSIETTE
À NOTRE PLANÈTE », TOUT UN PROGRAMME !

C'est l'histoire d'une mère de famille de quatre enfants, aujourd'hui jeunes adultes. Dans les années 1990, elle revient des États-Unis où elle a séjourné quelque temps avec sa marmaille. Elle veut du bio à la cantine. On lui répond qu'elle ferait bien de s'intéresser d'abord au gaspillage dans les assiettes ! « On m'a rendu service », avoue-t-elle. Elle étudie alors le fonctionnement de la restauration collective et, sans lâcher le bout de gras,

« M'dame, non, c'est éboueur ça ! »

propose d'animer bénévolement des goûters bio bilingues. Forte de ses observations sur les comportements alimentaires ici et outre-Atlantique, elle construit une approche pédagogique à partir de l'éveil sensoriel pour aborder la qualité, l'environnement...

De l'école au lycée, on se régale, on en redemande. Les ateliers deviennent réguliers. L'engagement de parent d'élève d'Anne se professionnalise. En 2006, elle crée l'association De mon assiette à notre planète, avec deux adjectifs possessifs pour encourager la conscience écologique, s'il vous plaît ! D'un singulier à un pluriel, elle salue « le soutien de la biocoop Bio Estella d'Auriol. Notre partenariat a permis l'émergence du projet ».

Avec aujourd'hui trois salariés, l'association intervient auprès des jeunes ou des cuisines collectives, dans les Bouches-du-Rhône, où elle a démarré grâce aussi au



Conseil général, et dans toute la France (www.assiette-planete.fr).

La quête du goût est dans l'ADN de cette fille de restaurateurs, petite et arrière-petite-fille d'agriculteurs en Lorraine, « un pays rude où le bien manger ensemble compte. Je revois mon grand-père dans son potager extirpant l'oignon de la terre, le dépiautant pour me le faire croquer ». Mais « nous ne sommes pas égaux devant le goût », poursuit la militante du réseau des classes du goût (www.institutdugout.fr/qui.htm). D'où la nécessité d'éduquer.

Dans ses ateliers, on goûte, on teste.



Du connu à l'inconnu, on met les sensations en mots et, s'il le faut, on mange avec les doigts, on analyse les déchets. « Au début, les élèves boudent l'atelier tri. "M'dame, non, c'est éboueur ça !" Puis se passionnent. Le déchet, c'est noble. »

Elle sait que prendre le temps de sentir est à contre courant. De même que « s'affirmer quand on mange devant le groupe, se libérer de la pression des pairs, des a priori, des produits industriels, plus chers et pas plus sécurisés » est difficile, surtout au collège où un « apéro légumes » n'est jamais gagné d'avance ! Et d'évoquer en Seine-Saint-Denis, ces 4^e qui avaient inscrit un fromage odorant au petit-déj : « "C'est un truc de ouf !" », hurlait de rire l'un d'eux. Mais la dégustation a fait basculer la classe ! »

Et le bio ? « Il converge dans un cercle vertueux. Les économies réalisées en réduisant le gaspillage permettent d'investir dans la qualité. » Un conseil aux parents qui veulent du bio à l'école ? Patience ! « Ne pas aller trop vite, tenir compte des acteurs, du terrain et construire avec eux. »

» Pascale Solana

CE QUI LA PORTE ?

« Faire goûter et observer. Développer la curiosité alimentaire, c'est développer la curiosité intellectuelle et pour ses semblables, tout simplement. »

Racontez-vous, racontez-nous vos initiatives, vos passions...
Consom'action-Biocoop,
9-11, avenue de Villars, 75007 Paris
ou contact@biocoop.fr