

graines de Fontenay

JOURNAL NATUREL

n° 24
automne 2021

*Notre avenir
s'écrit à l'encre
de sève*



Consommation
**Les produits bio
sont-ils tous
de qualité ?**





© DR

Du pain sur la Cop

Madrid, en Espagne, avait accueilli en 2019 la COP 25, la conférence internationale sur les changements climatiques organisée par l'ONU.

Du 1^{er} au 12 novembre la COP 26 se tiendra à Glasgow, en Écosse. L'enjeu pour les dirigeants du monde entier attendus : parvenir à un accord juridiquement contraignant et universel sur le climat. Son but contenir le réchauffement climatique en diminuant nos émissions de gaz dans l'atmosphère. Souvenons-nous que l'accord de Paris de 2015 prévoyait de passer sous la barre de 2°C d'augmentation de la température à la surface du globe. Mais les promesses ont fait feu. C'est un des constats du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), dans son sixième rapport d'évaluation paru en août dernier. Depuis 2015, et malgré la crise sanitaire qui a fait baisser les émissions en 2020, celles-ci sont reparties de plus belle. Le scénario d'un réchauffement autour de 5°C -voire davantage- d'ici la fin du siècle est avancé, avec ses effets dévastateurs pour les populations, la faune et la flore. Des pointes à 30 degrés ont été enregistrées au mois de mai dans la zone arctique. En août près de 7 000 hectares de végétation ont été ravagés par les flammes dans la réserve naturelle du massif des Maures, dans le Var.

Si le GIEC réaffirme la nécessité de limiter le réchauffement climatique à 1,5°C pour inverser la tendance, il appelle à des efforts sans équivalents et urgents de modification des politiques publiques, économiques, et de nos modes de vie. Or, les principaux états responsables avaient brillé par leur absence à la COP 25 et aucune avancée notable n'avait été enregistrée. De quoi s'interroger sur la pertinence de ces conférences internationales. Pourtant, plus près de nous des acteurs publics, des collectivités comme à Fontenay, des associations, des ONG, des citoyens, agissent à leur échelle pour mettre des solutions en place.

À quelques semaines de la conférence plusieurs pays n'avaient pas encore chiffré la hauteur de leur engagement à réduire leurs émissions, alors que l'enjeu est désormais de limiter les conséquences du dérèglement climatique. Un impératif, diminuer les émissions mondiales de 5 % à 6 % chaque année d'ici 2030. C'est aussi régler la question cruciale des financements pour y parvenir. La COP 26 a du pain sur la planche et se doit de rassembler toutes les ressources humaines. Pourtant, comme l'a dénoncé le Réseau action climat mondial, de nombreux participants des pays du Sud - en première ligne face au dérèglement du climat - seront privés de tribune à Glasgow parce que non ou pas encore vaccinés contre le Covid.  FRÉDÉRIC LOMBARD

SOMMAIRE

 entre chien et loup	 l'effet papillon	 les castors associés
3 Du pain sur la Cop	8 > 9 Un défi de poids	14 Fontenay vélo fête sa majorité !
 l'écho du geai	10 Les bons gestes	15 Haro sur les perturbateurs endocriniens
5 La 5G à marche forcée	 en direct de la ruche	15 La coulée verte se prépare
6 De bonnes pratiques pour se chauffer au bois	11 > 13 Du bio ou du bio ?	 tête de linotte
6 Sauts de puce		
7 PRESSE-CITRON: Vue en plongée sur l'élagage		16 Qui vit dans le compost ?

LA PENSÉE DU JOUR



Jean-Philippe Gautrais
Maire de Fontenay-sous-Bois

L'été qui vient de passer a, encore une fois, été marqué par un grand nombre d'incendies, d'inondations et d'autres manifestations du dérèglement climatique en cours. Le rapport du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) publié au cœur de l'été montre avec clarté et précision l'ampleur des évolutions à venir et la nécessité d'agir pour faire face à un double risque, celui de la catastrophe climatique et celle de la crise sociale que celui-ci a commencé à engendrer. Des mesures à l'échelle de la planète, de l'Europe et de la France doivent être prises, notamment en faisant du bien-être humain et de la réduction des inégalités sociales le prisme du développement humain plutôt que de n'avoir pour seul et unique prisme celui de la croissance économique. L'échelon local s'il ne peut pas tout, face à de tels enjeux, n'est pas exclu des solutions à trouver. À Fontenay, nous

avons pour habitude de faire et de prévoir. C'est la logique derrière la mise en œuvre d'un plan alimentaire de territoire qui impliquera les acteurs locaux dans la restauration collective de la ville et facilitera l'accès à une alimentation saine et durable, issue de circuits courts.

C'est le sens de la végétalisation et de la déminéralisation d'un certain nombre de nos espaces publics qui ont été réalisées, et seront réalisées dans les années à venir. C'est dans cet esprit que nous avons lancé des expérimentations de piétonisations qui seront soumises à la concertation des habitant·e·s.

C'est aussi ce qui nous pousse à agrandir et ouvrir de nouveaux espaces verts dans notre ville afin de multiplier les espaces de respirations et les îlots de fraîcheurs, parce qu'à nos yeux la commune doit remplir ce rôle que nous lui avons assigné depuis de nombreuses années de bouclier social et écologique.



La 5G à marche forcée

POLLUTION ÉLECTROMAGNÉTIQUE

Le 8 juillet dernier, le juge des référés a ordonné la suspension de l'arrêté 5G signé par la ville fin 2020, lequel décidait d'un « moratoire local » pour la mise en œuvre de la 5G. Interview d'Anne Vienney, conseillère municipale déléguée à la Santé environnementale et au Bien-être.

PROPOS RECUEILLIS PAR NIKOS MAURICE

Pour quelles raisons le tribunal administratif de Melun a-t-il suspendu l'arrêté 5G ?

Le juge des référés considère que le maire n'est habilité à prendre des mesures en matière de téléphonie mobile qu'en cas de danger grave ou imminent ou de circonstances locales particulières. De plus, il estime que le principe de précaution ne peut pas être invoqué. En matière de santé environnementale, il y a confrontation entre le pouvoir de police générale des maires et le pouvoir de police spéciale des autorités de l'État (ministre, ANFR*, ARCEP**). Ce n'est pas la première fois que nous sommes confrontés à cette limitation du pouvoir du maire sur un sujet de santé publique (par exemple : le glyphosate).

Quels sont les risques de la 5G ?

Il y a dans notre ville des personnes électro-hypersensibles (EHS). Selon un rapport de l'ANSES, environ 5 % (de 3 à 8 %) de la population française serait EHS. C'est une problématique émergente. En juin 2015, nous avions voté un vœu sur la prévention de la pollution électromagnétique. Certains habitants EHS s'étaient déjà manifestés auprès de la ville à ce sujet (sur Linky et les implantations d'antennes). Par ailleurs, la 5G n'a fait l'objet d'aucune évaluation environnementale préalable. Selon une directive européenne, les projets, plans et programmes doivent être soumis à une évaluation environnementale, rendant compte des effets potentiels ou avérés sur l'environnement. Notre avocat a ainsi défendu le fait que le déploiement de la 5G était en réalité un plan ou un programme fragmenté, invitant la justice française à interroger la Cour de justice européenne à cet égard. Quant au rapport définitif de l'ANSES sur les risques de cette technologie, il n'est toujours pas sorti. Et le pré-rapport ne prouve en aucune façon l'innocuité de la 5G ; il spécifie qu'il n'y a pas de « risques nouveaux pour la santé au vu des données disponibles ». Notons qu'un groupe d'experts de



«La 5G n'a fait l'objet d'aucune évaluation environnementale préalable.»

l'ANSES est en train de réévaluer la cancérogénicité des ondes et publiera un rapport fin 2022... En attendant, la 5G se déploie sur le territoire, alors qu'elle peut présenter des risques pour les êtres humains, la faune, la flore, les insectes pollinisateurs, et potentiellement pour le climat. Il y a un faisceau de présomptions dans le sens d'un fort impact environnemental.

Quelle forme peut prendre la mobilisation à présent ?

Après ce jugement défavorable, la municipalité ne peut pour l'instant plus se prévaloir de son arrêté pour opposer un refus aux installations 5G. Les opérateurs

Dans plusieurs rues de Fontenay, des affiches comme celle-ci ont vu le jour contre le déploiement de la 5G.

vont donc pouvoir déployer leurs projets. Nous avons décidé de ne pas faire appel parce que le même avocat a défendu deux associations devant le conseil d'État sur le même dossier, et malgré un avis plutôt favorable du rapporteur public, le CE n'a pas donné une suite favorable à la démarche. La réponse serait donc la même, sans aucun doute. La balle est désormais dans le camp de la population. Les citoyens peuvent encore se mobiliser. Il y a ainsi une jurisprudence intéressante : dans son arrêt du 27 janvier 2021, la cour d'appel administrative d'Orléans a retenu le risque vital pour une personne atteinte d'un trouble neurologique : «la mise en route de l'antenne entraînera indiscutablement pour ce patient une mise en danger majeure avec un risque vital possible ». ☺

* Agence Nationale des Fréquences
** Autorité de Régulation des Communications Electroniques et des Postes



ENVIRONNEMENT

De bonnes pratiques pour se chauffer au bois

L'imagerie pittoresque d'un bon feu de cheminée, synonyme de soirée paisible et de lecture au coin de l'âtre, cache une réalité plus complexe et moins savoureuse. La combustion du bois, notamment dans le cas d'appareils domestiques, génère de nombreux polluants atmosphériques : particules, monoxyde de carbone (CO), oxydes d'azote (NOx), composés organiques volatiles (COV) et hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

Qualité de l'air

Selon l'inventaire national du Centre interprofessionnel technique d'études de la pollution atmosphérique (CITEPA), mis à jour en juin 2020, « *en 2018, le chauffage au bois était responsable de 27,5 % des émissions nationales de PM10 [particules en suspension dans l'air], de 43,3 % des émissions nationales de PM2,5 [particules fines] et de 55,3 % des PM1.0 [particules très fines]* ». En Île-de-France, 29 % des particules primaires* sont dues au chauffage au bois individuel, « *dont plus de 50 % proviennent des flambées d'agrément, le reste émanant du chauffage principal et d'appoint* », comme le souligne la direction régionale et interdépartementale de l'environnement et de l'énergie d'Île-de-France. Malgré tout, la combustion du bois est peu émettrice de dioxyde de carbone (CO2), principal gaz à effet de serre. Cette

énergie émet 11 fois moins de CO2 que le fioul, 5 fois moins que le gaz, 4 fois moins que l'électricité. Bien se chauffer au bois répond ainsi à un double enjeu : réduire les émissions de gaz à effet de serre, et limiter l'impact de la combustion sur la qualité de l'air.

Un appareil de chauffage récent (datant d'après 2002) sera plus efficace et moins polluant. Dans tous les cas, il doit être entretenu régulièrement pour votre propre sécurité. Favorisez plutôt les équipements porteurs du label Flamme Verte ou présentant des performances équivalentes. Le choix du combustible a aussi son importance. Il ne faut surtout pas brûler n'importe quoi, ni cartons, ni plastiques, ni bois traités ou peints. Pour la combustion longue, privilégiez les bûches de bois feuillu dense (hêtre, charme, chêne, robinier, châtaignier, frêne). Pour l'allumage, utilisez du petit bois de feuillu tendre ou de résineux. De même, choisissez des bûches sèches, sans champignons ni moisissures. « *Le taux d'humidité ne doit pas dépasser 20 % pour le bois, 30 % pour les plaquettes et 10 % pour les granulés et les briquettes* » (cf. *Le Chauffage au bois, mode d'emploi*, ADEME). Du bois sec et un appareil performant permettent de diviser par 8 les émissions de particules.

* Particules en suspension dans l'air

SAUTS DE PUCE

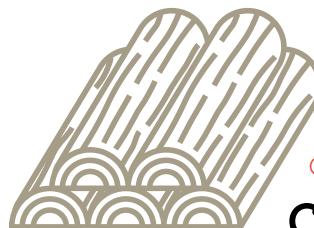


ASTUCE

L'allumage inversé, pour une meilleure combustion

C'est non seulement plus économique, mais aussi moins polluant que la méthode classique. Au lieu de placer le petit bois sous les bûches et d'allumer votre feu par dessous, la technique consiste à empiler d'abord les bûches, sans surcharger le foyer et en disposant les moins grosses en haut, puis à placer le bois sec et un cube d'allumage (sans produit pétrolier) sur le dessus. Ensuite, allumez le cube. La combustion partira du haut vers le bas.

L'allumage inversé réduit les émissions de gaz et de particules fines dans l'environnement. Les gaz générés par la combustion sont étouffés par les flammes et aussitôt réutilisés en combustion supplémentaire. C'est le principe de la double combustion. En outre, avec cette technique, le feu démarera plus lentement, mais la chaleur produite sera progressivement plus forte qu'avec un allumage classique.



CONSEILS

Comment stocker son bois

Un bon stockage n'est pas superflu. Il permet au bois de sécher et aux granulés de conserver toutes leurs qualités.

Vous pouvez les stocker à l'extérieur dans un lieu couvert, bien ventilé et aéré. Sachant qu'il faut compter 18 mois pour sécher des bûches humides sous un abri protégé. Il est important de laisser un espace entre le haut du tas de bois et le toit pour une meilleure circulation de l'air. Il est également recommandé de surélever le tas de bûches afin de les protéger de l'humidité provenant du sol.

Lorsque les bûches sont déjà sèches, ou pour finir leur séchage, il est possible de les entreposer dans un local, mais celui-ci doit être sec et bien ventilé.



PRESSE-CITRON

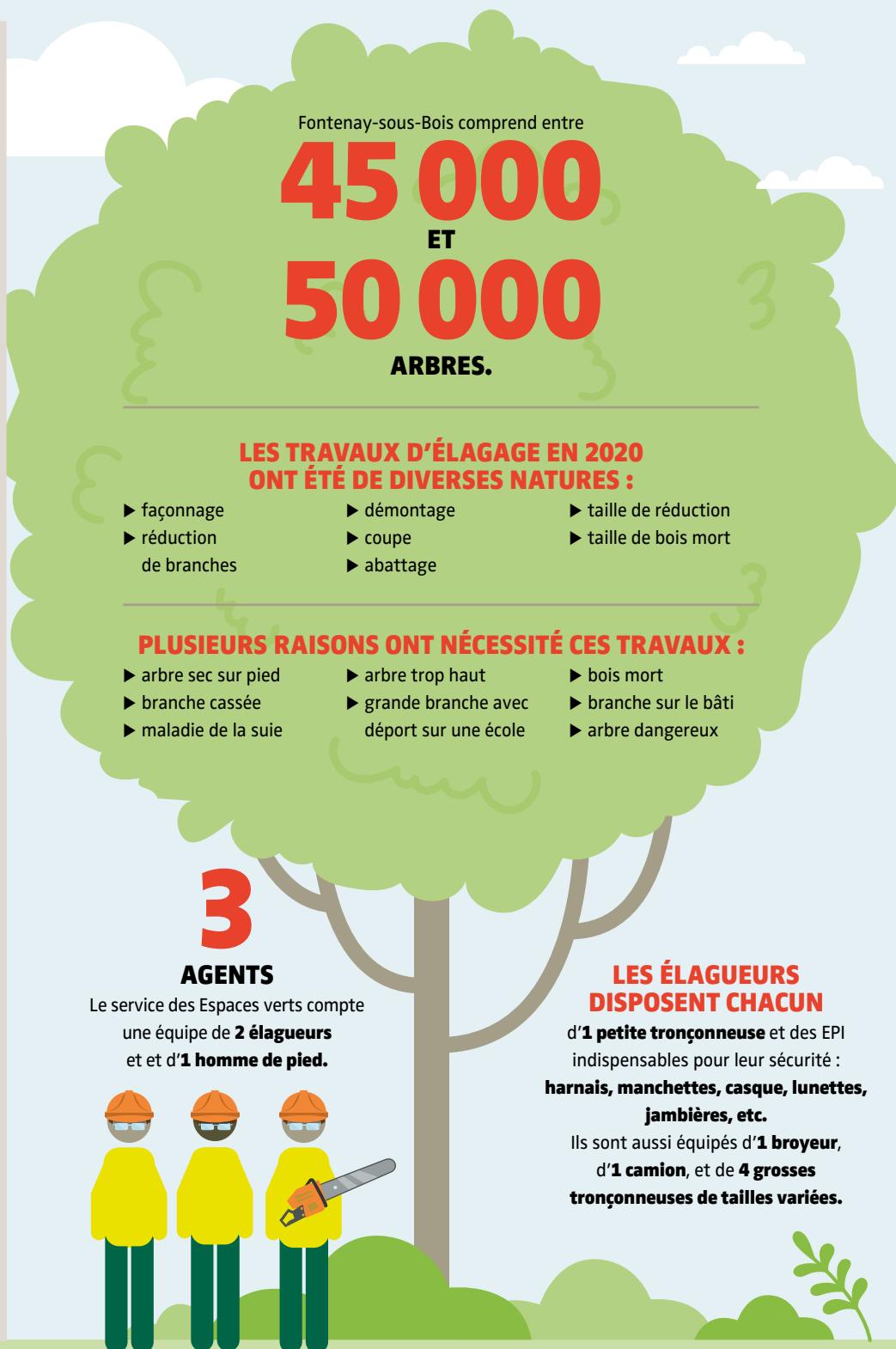
Vue en plongée sur l'élagage

L'élagage se fait surtout de l'automne au printemps, mais aussi tout au long de l'année pour les interventions urgentes. Des tailles en vert et des tailles juvéniles, pour favoriser la croissance, sont effectuées du printemps à l'été.



Un abattage indispensable pour préserver la santé

Dans toute la région parisienne, de nombreux érables ont été atteints par la maladie de la suie, due à un champignon qui se développe par l'effet combiné de fortes chaleurs et de fortes pluies. Cette maladie provoque le décollement de l'écorce et l'assèchement sur pied. «C'est l'une des rares maladies d'un végétal qui soit nuisible pour l'homme», souligne Pascal Courouge des Espaces verts. En effet, le décollement de l'écorce libère une fine poussière noire qui rappelle la suie, et sa diffusion affecte les voies respiratoires. De plus, des branches peuvent casser brutalement. La seule solution est l'abattage et l'incinération de l'arbre. «Le parc de l'Hôtel-de-ville est une monoculture spontanée d'érables, explique M. Courouge. Or, quarante d'entre eux sont atteints par la maladie de la suie. Nous devons donc les faire abattre. Mais nous essaierons de les remplacer en plantant intelligemment, avec le bon arbre à la bonne place. Nous installerons des pancartes aux quatre coins du parc pour informer la population.»





PORTRAIT

Un défi de poids !

ZÉRO DÉCHET

La première édition fontenaysienne du Défi familles zéro déchet s'est tenue entre le 1^{er} octobre 2020 et le 2 avril 2021. Ce défi collaboratif de réduction des déchets ménagers permet de diminuer son impact environnemental et de repenser sa façon de consommer. En plus d'être ludique, l'initiative ouvre la réflexion au rapport production/consommation. NIKOS MAURICE



Selon l'Agence de la transition écologique (ADEME), en 2017, la production de déchets en France représentait « 326 millions de tonnes, dont 224 millions de tonnes pour le secteur de la construction, 70 millions de tonnes pour les activités économiques (y compris les collectivités), 32 millions de tonnes pour les ménages ». Bien que ces derniers ne soient pas les plus gros producteurs de déchets, la réduction de déchets ménagers n'a baissé que de 2 % en 10 ans, comme le constate l'ADEME. La meilleure façon de réduire les

« Nous avons augmenté notre consommation de produits en vrac, nous sommes encore moins allés en grande surface, et nous avons eu le temps de cuisiner davantage. »

Philippe Karcher et Theresa Bucic (sur la photo)

déchets est encore de ne pas en produire. Mais comment ? Dans une société envahie par les emballages et le plastique, c'est une vaste gageure.

Première édition

Le Défi familles zéro déchet a été organisé en partenariat par la ville, le territoire Paris Est Marne & Bois, et un prestataire, Écocityzen. « L'initiative dure six mois, explique Constance Guillotte, chargée de mission développement durable au sein du secrétariat général au Développement durable et à la Ville en transition.



Les 57 familles inscrites ont été réparties en 9 équipes. Et au sein de chaque équipe, une personne a été désignée capitaine pour faire le lien avec la ville et le territoire. Six ateliers ont été proposés sur diverses thématiques (alimentation, cosmétiques, compostage, etc.); tous co-animés par une association fontenaysienne.»

Un duo fin prêt

En matière de réduction de déchets, Philippe Karcher et Theresa Bucic ne partaient pas de zéro. Depuis longtemps, le couple est sensibilisé aux questions environnementales. Ils cuisinent beaucoup, limitant ainsi l'usage d'emballages, et consomment très peu de viande, Theresa étant végétarienne. Tous deux étaient parés pour relever le défi. En outre, Philippe est un professionnel de la gestion des déchets. « Je suis entré à Air France en tant que technicien supérieur et j'ai fait une formation en Qualité Sécurité Environnement, raconte-t-il. Je suis devenu gestionnaire de déchets pour les sites d'Orly et Villeneuve-le-Roi – toute la maintenance des équipements engendre des déchets. Je gérais aussi ce qui relevait du pompage. Maintenant, je suis revenu à l'aéroport Charles-de-Gaulle. »

La pesée des loups

En septembre 2020, un flyer annonçant l'événement tombe entre les mains de Philippe. Pourquoi pas ? se dit-il. En octobre, a lieu une réunion regroupant les personnes souhaitant y participer, réparties par quartier. « Les groupes devaient se donner un nom, précise Philippe, et on s'est baptisés "Les Loups". Ça avait du sens : ils se rassemblent, ils sont territoriaux et déterminés. » Pour ces loups de Fontenay retentit alors l'appel du Zéro déchet ! Les six familles composant leur groupe reçoivent un peson électronique (fourni par le prestataire Écocityzen), afin de peser chaque mois les déchets, tant le valorisable

que le non-valorisable, à l'exception du verre. Muni d'un carnet, Theresa et Philippe y consignent les poids mensuels, qu'ils retrouvent dans un fichier Excel, envoyé par la suite à la responsable du groupe, Lucie.

Janvier, première pesée : 7 kilos de non valorisables. Parti d'un niveau assez haut, le couple est tout de même parvenu à réduire de 25 % leurs déchets non-valorisables. « Nous avons augmenté notre consommation de produits en vrac, nous sommes encore moins allés en grande surface, et nous avons eu le temps de cuisiner davantage. » L'année s'y prêtait, comme on peut s'en douter. Theresa, qui est secrétaire de direction, était en télétravail une bonne partie de la semaine. De même, Philippe est resté à domicile bien plus que d'ordinaire, l'activité du secteur aérien ayant chuté au cours de la pandémie.

Parallèlement au défi, il se lance courant décembre dans un projet de compostage partagé, situé rue Mot et prévu pour vingt familles. « En octobre, nous avions bénéficié d'une information en visio sur le compostage avec un Maître composteur, explique Philippe. Cela m'a permis d'affiner mes connaissances en la matière. » Pour mener à bien son projet, il a pu compter sur le soutien de Damien Houbron, Maître composteur de DM Compost, et de Constance Guillotte. Il a également utilisé son Compte personnel de formation pour devenir Guide composteur. Quant au compost, il a été fourni par le territoire Paris Est Marne & Bois ; et Philippe l'a monté en juillet dernier avec l'aide d'un voisin. L'emplacement choisi présente l'avantage d'être accessible et de n'être pas gênant : le parking de la rue Mot !

Le Défi familles zéro déchet est de retour cette année. La deuxième édition débutera en janvier 2022. De nouveaux participants pourront se lancer dans la course et ceux de l'an dernier, de nouveau concourir, à l'image de Theresa et Philippe. Ils le referont avec plaisir et avec, sans nul doute, une efficience redoublée. ☺

À SAVOIR



89 milliards

de bouteilles en plastique d'eau

sont vendues chaque année dans le monde (source Planetoscope).

- Tous les ans, **100 milliards d'emballages** sont jetés en France, dont 75000 tonnes issues de produits cosmétiques.
- Chaque seconde, **10,1 tonnes de plastique** sont produites dans le monde. Et tous les ans, plus de 10 millions de tonnes de plastique finiraient dans les océans.
- **Seulement 26 %** des emballages en plastique sont recyclés (source Citéo).



Défi

En participant au Défi zéro déchet, les familles réduisent en moyenne leurs déchets de 22 % à 42 % entre le début et la fin du défi.



Secrétariat général au Développement durable et à la Ville en transition :
tél. : 01 71 33 58 46.

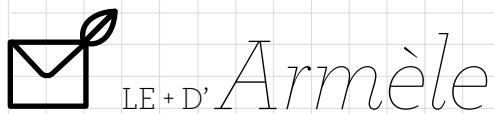


LES BONS GESTES



Pas si noix la noix

L'automne est la saison des noix. Originaire d'Asie centrale c'est un fruit à écale, c'est-à-dire à coquille comme les noisettes et les pistaches. Privilégiez l'achat de noix encore dans leur coque pour éviter qu'elles ne rancissent une fois écalées. Idéalement, conservez-les à des températures inférieures à 10 degrés, et l'huile de noix au réfrigérateur. La noix se prête à nombreuses associations culinaires, à la réalisation de recettes sucrées et salées auxquelles elle apporte de la saveur et de la texture. C'est également un allié santé car riche en magnésium, vitamines E et B, fer, calcium, minéraux, oligo-éléments. Sa haute teneur en fibres favorise le transit. C'est un bon coupe-faim dans le cadre d'un régime. Pour les sujets diabétiques de type 2 sa teneur en fibres et en gras permet de réduire l'index glycémique. Elle possède une grande quantité d'acides gras polyinsaturés dont les oméga-3 (bon gras). Elle agit favorablement sur le cholestérol, les maladies cardiovasculaires, les calculs biliaires ou le cancer du côlon. Ce fruit est excellent contre le stress et agirait positivement sur la mémoire. On utilise également la noix en décoration et en peinture (teinture au brou de noix), et le noyer en menuiserie et ébénisterie (ronce de noyer).

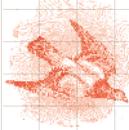


Verrine de fromage blanc miel et noix

Ingédients pour 4 personnes: 500g de fromage blanc, 3 sachets de sucre vanillé, 6 noix, 12 c. à soupe de miel. Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre vanillé. Répartir le tout, dans 4 verrines à part égales. Pour chaque verrine, déposer 2 à 3 cuillères de miel sur le fromage blanc. Concassez les noix avec un pilon dans un récipient et émiettez-les sur chaque verrine. Servez.

Salsa di noci aux noix

En Italie la salsa di noci (sauce aux noix) accompagne les pâtes. Elle consiste à tremper du pain dans du lait, puis à le passer au mélangeur avec de l'ail et des noix. Saler, ajouter de l'huile d'olive et servir avec du parmesan et quelques noix rôties. On peut également en faire une tartinade ou une sauce où tremper les légumes. Diverses sauces peuvent être ainsi épaissies avec des noix moulues.



Envoyez vos astuces à :

Graines de Fontenay
Service Information - 40, rue de Rosny
94 120 Fontenay-sous-Bois ou
grainesdefontenay@fontenay-sous-bois.fr



Dix travaux d'automne

On protège et/ou on rentre: rassemblez les plantes en pot près de la façade plein sud et rentrez les plus fragiles dans une pièce fraîche et claire.

On ramasse: il est temps de ramasser les feuilles sur le sol car l'humidité pourrait les amener à pourrir et créer un environnement propice pour les maladies.

On composte: les feuilles sont une excellente source de matière organique qui régaleront votre compost.

On taille: les feuilles des arbustes jaunissent et tombent ? C'est le moment de les tailler pour les alléger.

On déplace: c'est le moment de déplacer les plantes, avec leur motte de préférence.

On tond: dernière tonte de gazon autour de la Toussaint (pas moins de 5 cm).

On stocke: certains fruits et légumes peuvent se conserver jusqu'à janvier s'ils sont stockés dans des caisses aérées, dans un endroit frais et sec.

On sème: fèves, petits pois, épinards s'installent en terre en octobre, quand la terre est encore chaude.

On plante: l'automne est le meilleur moment pour planter les arbres. Ne dit-on pas qu'à la Sainte-Catherine tout prend racine ?





Du bio ou du bio ?

SANTÉ

Les denrées issues de l'agriculture biologique offrent-elles indifféremment les mêmes garanties de qualités gustatives et de bénéfices sur la santé ? Sont-elles toutes produites vertueusement sur le plan social, économique et environnemental ? Le bio progresse dans nos achats, notamment sous l'impulsion de la grande distribution mais aussi dans son modèle économique conventionnel.

FRÉDÉRIC LOMBARD

Des dattes importées des USA, des fraises au mois de février, de l'huile de palme, du miel made in china... la grande distribution décline sans état d'âme ses denrées estampillées bio, même affranchies de toute saisonnalité et d'origine. Mais on peut retrouver ces produits siglés AB (Agriculture biologique), aussi dans les rayons d'enseignes spécialisées dans le bio. En France, deux consommateurs sur trois ont fait au moins un achat bio mensuel en 2019. Les super et les hypermarchés trustent une bonne moitié de ce marché en expansion continue. C'est un bon point pour diffuser et démocratiser ce mode de consommation. Mais la médaille a ses revers, l'industrialisation du bio et le « Biocost » à la traçabilité parfois floue.

On pouvait croire que consommer du bio réunissait toutes les garanties sur le plan gustatif, mais également social, environnemental, moral. Or, tous les aliments issus de l'agriculture biologique ne se valent pas. Dans une enquête, la revue *60 millions de consommateurs* a analysé des paniers de grandes surfaces. Des traces de fongicides ont été détectées dans certains aliments, de PCB dioxines dans d'autres. Les pommes de terre et les lentilles peuvent retenir des métaux lourds puisés dans le sol et dans l'eau. Pour se démarquer, les magasins spécialisés jouent la carte des productions locales, du circuit court, du respect des cultivateurs, de la saisonnalité des produits, etc. Des critères en opposition avec le modèle économique conventionnel, basé sur la recherche d'un coût de production le plus bas possible.

Deux labels militants

À priori, le règlement bio européen banni tout produit chimique de synthèse ou résidus dans les aliments et les boissons issus de l'agriculture biologique. En France, trois labels nationaux y veillent : le label européen et sa déclinaison française AB que gère le ministère de l'agriculture, Nature & Progrès et Bio Cohérence. Le label AB domine les rayons alimentaires en bio. Les deux autres sont plus exigeants



et assument un rôle militant. Ils pourfendent l'industrialisation de l'agriculture biologique, promeuvent un modèle plus écologique et plus autonome face aux lobbies agro-alimentaires. Ils prennent en compte les aspects sociaux, plaident pour une juste rémunération des producteurs et un droit du travail respecté. Nature & Progrès défend « *un modèle agricole alternatif à l'agro-industrie, à même de préserver la fertilité naturelle des sols, d'assurer l'autonomie des paysans et une alimentation saine à portée de tous* », assure cette association. Ses produits labellisés sont en vente à la Scoop Bulles de vie, boulevard de Verdun ou à Biocoop, aux Rigollots. « *Quant au petit dernier, Bio Cohérence, il a vu le jour en 2009 en réaction à la nouvelle réglementation du label européen qui diminuait les exigences de l'agriculture biologique, par exemple en faisant passer le taux d'OGM autorisé de 0,1 % à 0,9 %* », lit-on sur le site Reporterre.

En toute circonstance s'informer sur les produits -même bio- qu'on achète, décortiquer les étiquettes, interroger le vendeur, toujours agir en consomm'acteur. ↳

Tous les aliments issus de l'agriculture biologique ne se valent pas.



Fabienne Lelu

Adjointe au maire à la transition écologique, au Projet alimentaire de territoire et à l'économie sociale et solidaire

« Généralement le Projet alimentaire de territoire (PAT) est mis en œuvre à une échelle intercommunale. Mais, puisque rien ne bouge autour de nous, nous entamons seuls l'aventure. Agir sur la qualité de l'alimentation par des pratiques plus respectueuses revient aussi à lutter contre le dérèglement climatique. La restauration collective est un levier d'action idéal pour que le maximum de gens puisse consommer des aliments issus de l'agriculture biologique. »

Un Projet alimentaire de territoire sur le feu

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Avec son futur Projet alimentaire de territoire Fontenay veut favoriser la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation, soutenir l'installation de nouveaux paysans, développer les circuits courts, les filières et produits locaux bio. Pas toute seule mais avec les acteurs de la transition écologique de la ville. FRÉDÉRIC LOMBARD

Les tomates bio de plein champ de Christian sont, pour quelques récoltes encore, à l'affiche des menus de la Fontenaysienne, l'établissement municipal qui produit plus de 5 000 repas par jour sur la ville, les écoles en particulier. Comme beaucoup d'autres aliments, laitage, fromages, pommes, courgettes, pommes de terre... les légumes de ce maraîcher proviennent du Groupe des agriculteurs bio d'Île-de-France. Cette coopérative coule une lune de miel avec la Fontenaysienne qu'elle approvisionne en produits sains, sourcés, payés à un prix rémunérateur, respectueux de ceux qui les cultivent et de l'environnement. Ce partenariat est gagnant-gagnant tant il procure confiance et visibilité aux producteurs à qui des commandes pérennes et

régulières sont garanties. Ici, la demande s'adapte à l'offre. La ville développe depuis plusieurs années ces pratiques vertueuses autour des questions d'alimentation et des filières locales. Elles l'inscrivent dans une démarche globale et cohérente de transition alimentaire agroécologique. « 45 % de nos achats sont en bio, dont 15 % sont bio et locaux à la fois », rappelle Maxime Cordier, responsable du service de la production de repas à la Fontenaysienne.

Relocaliser l'agriculture

Mais la commune veut impliquer encore davantage les acteurs de proximité et les fédérer, à travers son Projet alimentaire de territoire (PAT) en cours d'élaboration. Les PAT ont été introduits dans la loi Agriculture et Alimentation (EGALIM), de 2014. Leur objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, en favorisant les circuits courts et les produits locaux. Fontenay s'engage en concentrant son action sur ses cantines où le bio, le local et les circuits courts figurent en bonne place. « La restauration collective permet aussi d'aborder les questions de l'agriculture urbaine, de la préca-

rité alimentaire et du lien social », précise Fabienne Beaudu, directrice du secrétariat général au Développement durable et à la Ville en transition. Le futur PAT veut développer les intervenants locaux, fédérer les énergies. « *Le territoire est riche en initiatives innovantes. Il est doté d'un réseau solide d'acteurs municipaux et associatifs engagés dans la transition écologique et qui ont l'expérience du travail en commun, d'entreprises, de commerçants, de restaurateurs, d'une économie sociale et solidaire en plein essor* », assure-t-elle.

« *60 à 70 % des produits utilisés en restauration collective sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et nous voulons aller vers les 100 %* », reprend Maxime Cordier. Le tissu local a son rôle à jouer. Ainsi, la Fontenaysienne voudrait confier la fabrication de son pain bio à des artisans boulangers du crû. « *Nous voulons également que notre le PAT s'appuie sur une gouvernance partagée qui est le meilleur moyen de mobiliser les volontaires, et les embarquer dans la durée avec nous* », souligne Fabienne Beaudu. Un professionnel va être recruté et lancera un diagnostic local pour, d'ici à la fin de l'année mettre en œuvre le Projet alimentaire de territoire. ↗

« Le territoire est riche en initiatives innovantes. Il est doté d'un réseau solide d'acteurs municipaux et associatifs engagés dans la transition écologique... »

Fabienne Beaudu

60 à 70 % des produits utilisés en restauration collective sont issus de l'agriculture bio ou raisonnée et la ville veut aller vers les 100 %.





L'AVIS DES FONTENAYSIENS

La restauration collective marche-t-elle avec les producteurs locaux ?

« Respecter l'esprit du bio. »

« Mon fils est en CM1 à l'école Michelet et il va à la cantine depuis le CP. Il est logique que je m'intéresse à ce qu'il mange parce que je suis cuisinier et j'ai tout connu dans ce métier le meilleur et le pire. Une bonne partie des produits qu'il consomme sont issus de l'agriculture biologique ce qui, en soit, ne garantit pas leur qualité ni qu'ils n'aient pas parcouru des milliers de kilomètres. Mais je fais confiance aux cantines de Fontenay pour respecter l'esprit du bio dans les assiettes des enfants. »



Martin
cuisinier



Mireille
consultante en communication digitale

« Je maîtrise ce que je mange. »

« Ma fille Lonia est en CE2 et mange à la cantine. Je m'intéresse au contenu de ses menus et je suis contente de voir que la part de produits bio augmente chaque année ainsi que la proximité entre la source de production et l'assiette. Je crois que c'est un objectif du Projet alimentaire territorial de Fontenay. À la maison nous consommons bio autant que possible. Moi-même je cuisine et je peux donc maîtriser ce que je mange. Mais je suis consciente que le bio a un coût, même s'il se démocratise de plus en plus. »

« Avec les producteurs locaux. »

« En attendant ma petite fille Noelia à la sortie de l'école, je ne manque jamais de lire les menus affichés sur la porte. J'ai appris avec satisfaction les efforts qui sont portés sur les produits bio à la cantine et que beaucoup sont produits dans la région. Il est rassurant de savoir comment les enfants sont nourris. À mon époque il n'y avait rien de tout ça. C'est aussi un grand soutien pour les producteurs locaux. Tout le monde y trouve son compte. »



Jeannette
retraitée de l'Éducation nationale



Walter
employé dans une ONG

« Favoriser les filières locales. »

« Le frère de mon épouse est maraîcher bio, et je sais ce que manger sain veut dire. Nous éduquons nos jeunes enfants à une bonne alimentation, sur comment se nourrir autrement et en favorisant les filières locales. Nous regardons les étiquettes sur les produits que nous achetons. Nous sentons une réelle attention des enfants. J'ai appris que la ville de Fontenay élabore un Projet alimentaire territorial. C'est une très bonne façon de penser l'avenir dans nos assiettes. J'espère que son engagement fera tâche d'huile. »

À SAVOIR

Plan France Relance

Fontenay est l'un des 107 lauréats d'un appel à projets lancé par le Plan France Relance pour promouvoir les Projets alimentaires de territoire (PAT). Les quatre lauréats d'Île-de-France seront financés à hauteur de 226521 euros.

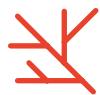


La somme que le Plan France relance va injecter pour soutenir des Projets alimentaires de territoire (PAT).



Label bio

Le nouveau label « bio française équitable » (BFE), lancé en 2020 par la Fédération de l'agriculture biologique (Fnab), garantit aux consommateurs des légumes biologiques produits en France et un prix rémunérateur aux agriculteurs bio.



Fontenay Vélo fête sa majorité !

MOBILITÉ ACTIVE

Voilà maintenant 18 ans que l'association Fontenay vélo œuvre à la promotion des déplacements à pied et à vélo en milieu urbain. Un âge symbolique pour une période charnière.



Depuis le premier confinement, la pratique du vélo est en pleine accélération. Selon une analyse de l'association Vélo & Territoires, qui repose sur un échantillon national de 182 compteurs, le nombre de passages de vélos enregistrés a progressé en 2020 de 10 % par rapport à 2019, avec une augmentation de 12 % en milieu urbain. Constat observé par Patrick Conan, président de Fontenay vélo et Fontenaysien depuis plus de 20 ans. « *Avant le confinement, nous étions à 120 adhérents à jour de cotisation, précise-t-il. Aujourd'hui, nous sommes 500, avec un potentiel de 1200 personnes, dont 78 % de Fontenaysiens. Nous sommes ainsi devenus l'une des plus grosses associations de vélo d'Île-de-France.* »

L'association propose toujours des ateliers d'aide à la réparation, le samedi et le mercredi, au local du 9, rue Pierre-Dulac, sous le gymnase Delaune. Local qui s'est agrandi en septembre dernier. « *Grâce à la ville, il est passé de 45 m² à 85 m²* », indique M. Conan. Fontenay Vélo développe aussi sa propre

« Nous sommes 500, avec un potentiel de 1200 personnes, dont 78 % de Fontenaysiens. Nous sommes ainsi devenus l'une des plus grosses associations de vélo d'Île-de-France. »

Patrick Conan

mobilité. Dans le cadre de l'Été à Fontenay, des ateliers ont été organisés au sein même des quartiers : aux Larris, aux Alouettes, à l'Écoparc des Carrières... « *Il était rare qu'on aille dans les quartiers, mais depuis le confinement, on se déplace bien plus. Nous sommes désormais équipés d'une remorque et d'un container maritime, grâce aux subventions de la région et de la ville.* »

Des sorties sont programmées chaque mois. Tous les derniers dimanches, ce sont

Depuis le 1^{er} janvier 2021, le marquage des vélos est obligatoire.

les balades familiales gourmandes, alliant culture, histoire et géographie, au bois de Vincennes ou sur les bords de Marne, au long des guinguettes. Il y a également les balades découvertes avec pique-nique en forêt, jusqu'à 60 km de Paris. Et la nouveauté de l'année : les balades sportives. Comptez en moyenne 25 km/h.

Autre activité de l'association : le gravage antivol. « *Depuis le 1^{er} janvier 2021, le marquage des vélos est obligatoire*, explique Patrick Conan. *Nous gravons sur le cadre un numéro de série, qui est intégré dans un fichier national. La prestation est offerte aux adhérents, mais le tarif reste très bas pour les non adhérents.* »

De plus, Fontenay vélo dispense des séances pédagogiques : « *Nous faisons des animations avec les femmes qui participent au dispositif Elles Osent et qui éprouvent une appréhension à faire du vélo. Et en 2022, nous allons proposer des cours de vélo dans les écoles, pour les élèves de CM1/CM2. Changer les mentalités est un enjeu écologique, mais c'est aussi stimulant intellectuellement.* » ☎



SANTÉ PUBLIQUE

Haro sur les perturbateurs endocriniens

La santé environnementale est un axe fort de la politique municipale. Depuis plusieurs années la ville s'engage pour réduire l'exposition de la population et des écosystèmes aux perturbateurs endocriniens. Bisphénol, phtalates, parabènes...ces composés chimiques sont présents partout dans notre quotidien : alimentation, mobilier, revêtements de sol, produits ménagers, emballages, textiles... On les suspecte d'être la cause de nombreuses affections de la santé

humaine. En septembre 2019, la ville a signé la charte d'engagement « Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens », du Réseau environnement santé (RES). Ce dernier place la santé environnementale au cœur des politiques publiques. Avant même de rejoindre le mouvement, la ville avait déjà pris à bras-le-corps le sujet : la fin des produits phytosanitaires dans ses espaces verts, l'essor du bio dans la restauration scolaire ou la conception écologique de la nouvelle

école Langevin témoignent de sa volonté d'agir. Elle se poursuit avec des actions de sensibilisation de la population et des agents communaux, un travail sur les contenants et les usages des produits ménagers dans les écoles, l'introduction de produits labellisés, aller vers le 100 % dans les cantines. L'étape suivante sera la mise en place d'une expertise sur l'ensemble des pratiques afin d'aller toujours plus loin pour réduire les perturbateurs endocriniens dans notre environnement.



La coulée verte se prépare

Les travaux d'aménagement de la coulée verte démarreront au premier trimestre 2022. Ils étaient prévus dès cet automne, mais des problèmes de structure sur des bâtiments du stade André-Laurent et en mitoyenneté, imposent des consolidations longues et minutieuses. Le cheminement piéton en balcon, paysager et partiellement déminéralisé reliera le parc de l'Hôtel-de-ville à l'écoparc des Carrières René-Dumont. La première phase concernera un linéaire de 120 m, depuis l'ex jardin japonais rue Saint-Germain, jusqu'à l'arrière du programme immobilier Vinci rue des Belles-Vues. La seconde se poursuivra sur 150 m jusqu'aux portes de l'écoparc. Sur son trajet, la végétation existante sera maintenue et intégrée au projet, en plus de nouveaux arbres et végétaux. La coulée verte pourrait être élargie là où elle longe le stade. L'ouvrage devrait être achevé au mois de mai 2024.



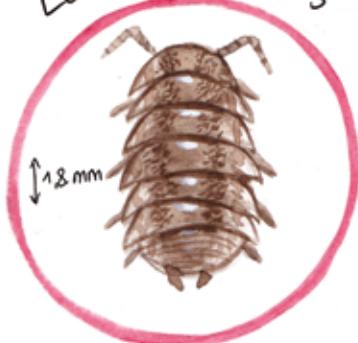


LES BACTÉRIES



ELLES SONT PRÉSENTES DÈS LE DÉBUT DU PROCESSUS. C'EST GRÂCE À EUX QUE LA TEMPÉRATURE DU COMPOST AUGMENTE ET FAVORISE LA DÉCOMPOSITION !

LES CLOPORTES



TRÈS IMPORTANTS, ILS DÉCHIQUETENT LES DÉCHETS EN PETITS MORCEAUX POUR QUE LES PLUS PETITS CONTINUENT LA DÉCOMPOSITION.

LES COLLEMBOLES



CE SONT LES PETITES BÊTES TOUTES BLANCHES QUI SONT EN NOMBRE SUR LES DÉCHETS. ELLES SONT TRÈS IMPORTANTES CAR EFFICACES DANS L'AÉRATION ET LA DÉCOMPOSITION DU COMPOST.

LES ACARIENS



RIEN A' VOIR AVEC LES ACARIENS DE NOS MAISONS ! ILS SONT ROUGES ET TRANSPARENTS. ILS MANGENT SURTOUT LES LEVURES PRODUITES PAR LA DÉCOMPOSITION.

LES PINCE-OREILLES



COMME LE CLOPORTE C'EST UN GRAND DÉCHIQUETEUR. ÉLÉMENT TRÈS PRÉCIEUX AU POTAGER, SON REPAS : LES RAVAGEURS ! (PUCERONS, CHENILLES ETC.)

LES VERS ROUGES



LA STAR QUE TOUT LE MONDE CONNAIT ! IL PERMET L'AÉRATION DU COMPOST GRÂCE A' SES EXCRÉMENTS, IL ENRICHIE LE FUTUR ENGRAIS !

DEVINETTE !
DANS LES 6 PETITES BÊTES,
IL Y EN A UNE QUI EST
UN CRUSTACÉ !
LAQUELLE A TON AVIS ?

