

# JUMP

Le goût du futur

OCM

horeca

circuits courts

souveraineté alimentaire

commerce équitable

bio

crise alimentaire

emballage

alimentation

sécurité alimentaire

agriculture

politique agricole commune

déforestation



Dossier  
Alimentation  
p. 8-18



Les Gens  
du Voyage  
p. 6



Philippe Henry  
en interview  
p. 12-13





## EDITO

### Une faim de loup!

Pour te faire oublier le retour de la grisaille, *écolo j* t'a concocté un petit Jump qui met en appétit. Outre la recette de saison (p. 22) qui met l'eau à bouche, nous t'invitons à dévorer notre dossier central consacré à l'alimentation. Thomas commence par s'en prendre à la banane de ton 10h, celle qui a fait tout ce chemin pour atterrir dans ton sac (p.7). Heureusement qu'Hugo est là pour te rappeler que des alternatives, tout aussi appétissantes, existent, comme celle du commerce équitable (p.8 et 9). Philippe Henry, Ministre wallon de l'Environnement, nous parle aussi des filières courtes (p.12 et 13). D'ailleurs, il paraît qu'*écolo j* a distribué des crêpes pour faire passer le message, trop bon ! (p. 11) Tellement bon que Caro aimerait que nos chefs coqs s'y mettent aussi, aux f, parce que manger local, c'est bon pour le moral de nos voisins, et quand c'est au resto, c'est encore plus convivial (p.10). Et puis, si ton assiette est si bien garnie, c'est surtout grâce à l'agriculture, qui malheureusement recourt parfois à des méthodes qui laissent un goût amer (p.15). En parlant d'agriculture, nous avons demandé leur avis aux intéressés. La Fédération des Jeunes Agriculteurs nous a donc servi une carte blanche en page 18.



Et au fait, manger du plastique, ça t'emballer? J-B, lui, se méfie plutôt des boîtes qui enveloppent nos aliments (p.16 et 17). Quant à Antoine, il tente de nous expliquer les ressorts de la crise alimentaire (p.14).

Entre deux plats, n'hésite pas à jeter un œil à l'actu et aux gens du voyage (p.6). En guise de dessert, tu pourrais déguster nos délicieuses rubriques livres, cinéma et BD (p.20-21 et p.23).

Enfin, avant de quitter la table, pourquoi ne prendrais-tu pas une petite bouchée de néerlandais avec Elke qui nous conte ses aventures à la zomeruniversiteit de Groen! (p.19) ou un dernier goût d'exotisme avec Matthieu et les Jeunes Verts Mondiaux qui s'étaient donné rendez-vous à Berlin cet été (p.5).

Et l'apéro dans tout ça ? Viens le prendre avec nous le 30 novembre à Gembloux, où nous débattons des liens entre alimentation et agriculture avec des représentants de la Fédération des Jeunes Agriculteurs, Etienne Verhaegen, chercheur à l'UCL et le Ministre Philippe Henry. (toutes les infos dans l'agenda à l'arrière de ton Jump).

En espérant que tu as bien appliqué les consignes de la page 22 (recette), *écolo j* te souhaite un excellent appétit !

Aude Hansel  
Rédactrice en chef

## écolo j à Borzée



Comme chaque année, *écolo j* était de la partie aux Rencontres Ecologiques d'Été avec l'organisation de 2 formations, un stand et un super drink où la Fleur de Franchimont coulait à flot !

## Conférence sur la délinquance juvénile

**A** l'heure où les médias recensent le moindre fait de délinquance, une surenchère sécuritaire voit le jour. *écolo j* proposait un débat entre acteurs de terrain et spécialistes.



## écolo j Bruxelles et Luxembourg à Beckerich

**A** quoi ressemblerait notre ville idéale ? La commune (à la place de ville) de Beckerich (Grand Duché de Luxembourg) qui combine les 3 piliers du développement durable que sont l'économie, l'écologie et la cohésion sociale, a accueilli les jeunes de Bruxelles et du Luxembourg.

## écolo j Forest

## Uccle, Liège & ULg à...

EXPO  
SOS  
PLANET

2 visites de l'Expo SOS Planet, la plus grande exposition jamais réalisée sur le dérèglement climatique.



## écolo j Huy-Waremme en cuisTaxi...

**L**ors du Parking Day, *écolo j* Huy-Waremme proposait aux Hutois de les emmener gratuitement dans le centre de la ville.

**B**ut: les faire goûter aux moyens de transport alternatifs (co-voiturage, vélo en libre service,...).

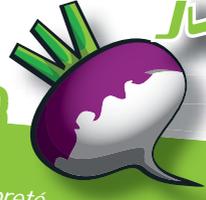
## écolo j Luxembourg contre le nucléaire



**L**es Jeunes Verts de Rhénanie-Palatinat, les Jeunes Verts de la Sarre, déi jonk gréng Luxembourg et *écolo j* Luxembourg ont remis ensemble un cadeau nucléaire à l'Ambassade d'Allemagne au Luxembourg.

**B**ut: fermer la centrale de Cattenom dont la mise en fonction date de 1979 !

# Palmes vertes & Navets



jump

*Aux vacances au pays...*  
Bon, ok, l'été est déjà loin, mais pour l'année prochaine, sachez que les vacances au pays ont la cote. Obama a emmené toute sa petite famille dans le Golfe du Mexique pour soutenir le tourisme dans la Région après l'incident BP ; Sarkozy a invité ses Ministres à passer leurs vacances en France, dans un souci de sobriété (?). Et puis, chez nous aussi, finalement, avec la crise gouvernementale, nos femmes et hommes politiques belges sont (quasi) restés au pays... Pourront-ils se rattraper à Noël ?

*A l'audace de...* BP pour avoir fait disparaître, en un temps record, toute trace de pétrole à la surface des eaux du Golfe du Mexique (plusieurs tonnes quand même, il fallait le faire !) Maintenant, si Obama a passé ses vacances sur ces plages et qu'il s'est même baigné, paraît-il, nous espérons qu'il fasse une petite séance de plongée sous marine pour mieux comprendre le tour de magie...

*A la propreté...*  
Voici notre objet inutile du mois : après l'aérosol désinfectant (oui oui, cela existe et ne le confondez pas avec votre déo !), le distributeur de savon 'no touch' qui distribue du savon automatiquement sans avoir besoin de la pompe à savon (car selon la marque en question, la pompe à savon serait un nid à bactéries !) Maintenant, idéalement, il faudrait que la porte de la salle de bain s'ouvre automatiquement (car les poignées de portes sont des nids à bactéries), que l'eau du robinet coule automatiquement, (car, c'est bien connu, les robinets sont bourrés de microbes), etc. Après cela, qu'on ne me dise plus qu'on ne vit pas dans une société hygiéniste...

*Aux copieurs...* Il nous a semblé que ces derniers temps la lettre « j » était fort en vogue... tout comme le subtil jeu de mot inventé par *écolo j* ! Bien entendu, il a fallu que cette fois, ce soit une marque de voiture (grrr) qui nous le chipe. Après « *écolo j*, le goût du futur » ; il y a donc : « Technolo j, la joie est un joujou extra ». Nous ne citerons pas de marque, mais niveau slogan, à choisir... on préfère garder le nôtre !

Laurence Willemsse

## GYGantesque !

### Les jeunes Verts du monde entier en congrès à Berlin!

Les écologistes ont toujours vu le monde comme un village, le dépassement du concept de nation étant essentiel au bien-être de l'humanité. Ils ont été le premier mouvement politique européen à se structurer en véritable parti (les autres se contentant d'instances de coordination au sein du parlement européen).

Depuis quelques années maintenant, le mouvement vert a décidé de se structurer également au niveau mondial en créant les Global Greens (GG). En 2007, le premier congrès des Global Young Greens (GYG) se déroulait à Nairobi, posant ainsi les jalons de la structuration des jeunes Verts au niveau mondial. En août de cette année a eu lieu le second congrès des GYG à Berlin. Des jeunes Verts du monde entier se sont rencontrés, ont échangé leurs expériences, ont parlé de l'avenir des Verts dans le monde.

Les jeunes Verts dans les pays où l'écologie politique commence à être de plus en plus populaire se sont rendu compte que le mouvement vert était désormais présent partout. Et ceux provenant de pays où l'écologie politique n'en est qu'à ses débuts ont réalisé de quoi notre mouvement était capable. A travers diverses activités, ateliers réflexifs, conférences, moments de détente et de rencontres, les jeunes Verts ont tenté de faire avancer les choses.

Prochain épisode en 2013, sans doute sur un autre continent...

Matthieu Content



Actu

# Les Gens du Voyage

## La politique migratoire de l'Europe

En 20 ans, le nombre d'immigrants en Europe, principalement venant d'Afrique et d'Europe de l'Est, a considérablement augmenté. Des quartiers de Bruxelles, capitale européenne, sont connus pour être habités majoritairement par des immigrants. Le débat sur l'immigration, brûlant depuis longtemps, connaît un nouvel embrasement suite à l'expulsion des Roms de France. Quelle attitude adopter face aux *Gens du Voyage* ?

L'impact de l'arrivée de ces populations sur l'économie, l'emploi et les salaires est souvent dénoncé, par exemple par des ouvriers britanniques demandant « des Anglais pour des emplois anglais ». Face aux manifestations de mécontentement de ces ouvriers, une étude a été menée par le gouvernement anglais. Selon elle, « l'impact des immigrants sur les salaires n'est pas alarmant ». L'augmentation d'1% de la population étrangère affecterait les salaires de 0,03%. Négligeable! Si la crise économique peut aggraver cet effet, nous pourrions penser que les immigrants, qui cherchent du travail et une meilleure vie, quitteraient un pays qui ne pourrait pas leur offrir ces avantages. Cette nouvelle main d'œuvre serait plutôt une chance pour l'Europe. Face à une récession et un manque cruel de travailleurs, fermer notre marché de l'emploi à l'Europe de l'Est ou à l'Afrique ralentirait terriblement l'économie.

Outre la question économique, il y a la question sociale : la nationalité. Que veut dire être Européen? Non seulement dangereuse, puisqu'elle conduit à l'émergence de nouveaux nationalismes, la question est absurde. Prenons l'exemple de la Belgique, tour à tour celte, allemande, espagnole, française et néerlandaise. Alors, le « 100% pur belge »?

Cependant, une politique d'immigration réfléchie nécessite efforts et changements, par exemple des cours gratuits de langue. L'idée de nationalité est amenée à évoluer, et à ne plus représenter un pays, mais un respect des mêmes lois et valeurs. A présent, la question n'est plus

d'éviter mais de mieux gérer. De nombreux facteurs (l'ouverture des frontières en UE, les progrès en transports et communication, mais aussi les guerres, la pauvreté et, de plus en plus, les pressions climatiques), ont fait doubler le nombre d'immigrants en Europe entre 1975 et 2000. Et, n'en déplaise à Nicolas Sarkozy (dénoncé par la Ligue des Droits de l'Homme en 2003, déjà!) ce ne sont pas les thèses nationalistes et d'insécurité de 1930 ou l'exclusion des gens du voyage (rappelant un certain racisme des années 40) qui, sur le long terme, feront évoluer la situation efficacement.



François Meyer

## DOSSIER

## La banane fait flamber les compteurs !

*Itinéraire d'une banane non bio, de la Martinique vers une grande surface non bio dont la marque ferme des magasins en Belgique.*

OUI, J'AI PRIS QUELQUES COULEURS EN VACANCES...

POURTANT J'EN AI VU DES VERTES ET DES PAS MÛRES !



Tout débute en Martinique. Là, les plants de banane sont trempés, désinfectés à l'aide de produits phytosanitaires, décortiqués, détachés et triés par des ouvrières aux doigts agiles. Ils sont ensuite installés sous une serre de sevrage, à l'abri des parasites.

Au bout de trois mois, un camion les transporte jusqu'aux plantations. Là débute l'existence martiniquaise d'un bananier. Les bananiers sont plantés dans un sol pouvant contenir du chlordécone, un polluant organique persistant. Au bout de cinq mois, une fleur apparaît et le futur régime (environ 170 fruits) se déploie. Arrive alors le moment fatidique : la coupe. Les bananes sont ensuite rincées, triées, classées, pesées, lavées, douchées, étiquetées, emballées dans des cartons et installées sur des palettes.

Les palettes sont alors placées dans un conteneur réfrigéré. Les fruits y resteront à 13°C, ce qui ralentit leur maturation, pendant une quinzaine de jours.

Les bananes sont ensuite embarquées sur un cargo long de 200 mètres. Entre Fort-de-France et Dunkerque, de quai à quai, le géant des mers va parcourir 6 952 kilomètres.

Au bout de huit nuits, le cargo débarque à Dunkerque. Les opérations de déchargement ne traînent pas. Les conteneurs sont transférés dans un entrepôt où se déroulent des opérations de vérification, de manutention, de tri des bananes par palpation (les trop mûres sont expulsées), d'encodage, de stockage et de contrôle.

Un poids lourd de 40 tonnes emporte les bananes jusque chez un mûrisseur où elles restent près d'une semaine. Stockée à une température comprise entre 16 et 18°C, la banane ne mûrit que si elle se réveille en sursaut de son hibernation. De l'éthylène, un gaz naturel, est donc diffusé dans les chambres de stockage, provoquant une réaction biochimique qui génère une forte augmentation de la respiration du fruit : l'amidon se transforme en sucre, les tissus s'amollissent, la chlorophylle de la peau est détruite, la banane devient jaune.

En sortant de leur chambre, les bananes, emballées, sont prêtes à être dégustées. Le temps est cependant compté : les bananes ont 48h pour arriver chez le détaillant.

D'un bout à l'autre du périple, la marchandise a poussé dans un sol pollué, a été confiée à près de septante intervenants directs, a parcouru plus de 7 000 km par mer et sera mangée en moins de cinq minutes.

Thomas Eraly

Crédit photo : Palestina

Référence : - 7 329 Kms - Itinéraire d'une banane - De la Martinique à l'Essonne - par Patrice Louis dans LE MONDE du 6 décembre 2008

# Durable, le commerce équitable?

*Des produits qui viennent de loin*



*A*lors que notre planète est de plus en plus menacée par les changements climatiques liés aux émissions de CO<sub>2</sub>, le commerce équitable soulève parfois un certain scepticisme : comment le commerce équitable peut-il être une alternative crédible de consommation, alors qu'il implique le transport de produits sur de longues distances, du Sud au Nord, de la production à la consommation? La critique est pertinente, mais attention à ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain...

En effet, les produits équitables viennent souvent de loin. Néanmoins, le transport des produits ne représente qu'un aspect de leur impact environnemental. Si on prend en compte la globalité de l'impact environnemental des produits du commerce équitable, on s'aperçoit que ceux-ci ont généralement un impact comparable, voire inférieur, à celui de produits équivalents produits et consommés dans le Nord. C'est par exemple le cas du sucre de canne équitable et bio, qui génère autant ou moins d'émissions de CO<sub>2</sub> que le sucre de betterave, pourtant produit plus près de chez nous<sup>1</sup>.

On ne peut donc pas résumer l'impact environnemental d'un produit à son transport. Et, même sur la seule question du transport, une approche nuancée est préférable pour ne pas se tromper de cible et éviter les fausses solutions. Quelle différence d'impact entre une orange bio brésilienne issue du commerce équitable et une orange cultivée en agriculture intensive à Almeria en Espagne ?

### Des critères sociaux, économiques ET environnementaux

Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect. Son objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il ne vise pas l'aide aux pays du Sud, mais bien la justice économique. Depuis ses origines, il a pour vocation et pour ambition de rentrer dans une démarche globale de développement durable. Il était donc logique que les acteurs du commerce équitable se saisissent des enjeux environnementaux. Par souci de cohérence, il est apparu assez tôt que les dimensions économiques et sociales originales du commerce équitable devaient être complétées par une approche environnementale forte.

De manière générale, les acteurs du commerce équitable incluent des exigences environnementales dans leurs activités, à travers toute la filière de la production. Ces critères sont appréciés à partir d'une approche progressive. Les producteurs ne doivent pas atteindre du jour au lendemain un haut niveau dans le domaine environnemental, mais ils doivent rapidement démarrer la dynamique, soutenus par leurs partenaires au Nord.

**A** travers le commerce équitable, les organisations paysannes du Sud ont l'opportunité de renforcer leur capacité à devenir des forces économiques alternatives prêtes à se déployer dans leurs propres régions. N'est-ce pas cela préparer la transition vers un commerce local ?

Par son approche ciblée essentiellement sur les petits producteurs, le commerce équitable favorise des modes de production dont l'impact environnemental est limité. C'est le cas de l'agriculture paysanne où l'agriculteur vit souvent sur son lieu de travail avec sa famille. Pour cette raison, de nombreux petits producteurs sont très attachés à la préservation de l'environnement.

Enfin, de plus en plus de produits agricoles équitables sont issus de l'agriculture biologique. L'agriculture biologique ne permet pas seulement le respect de l'environnement, mais également le respect de conditions de travail plus saines pour les producteurs. A noter que certains produits équitables remplissent les conditions pour être labellisés bio, mais ne le sont pas car le label a un prix pas toujours accessible.

### Rester pionnier

Aujourd'hui, l'enjeu environnemental doit constituer une opportunité de réflexion et d'action pour les acteurs du commerce équitable. Ceux-ci ont en effet la possibilité de réaffirmer leur identité de pionniers, en explorant des pistes nouvelles qui pourront être utiles bien au-delà du secteur du commerce équitable. En tant que laboratoire d'idées et de pratiques, le commerce équitable devrait garder l'ambition de développer de nouveaux modèles et réaffirmer son utilité bien au-delà des questions commerciales au sens le plus strict.

Ainsi, le commerce équitable doit pouvoir continuer à se questionner et à tenter de s'intégrer davantage avec les autres initiatives commerciales alternatives. Les consommateurs peuvent l'y aider en continuant à le soutenir tout en restant critiques par rapport au modèle. Miel du Mexique ou miel local? Coca équitable en canette ou eau du robinet?

Enfin, s'il est fondamental de rester critique par rapport aux alternatives que nous soutenons, il ne faut pas non plus oublier les vrais ennemis du développement durable: l'agrobusiness et le modèle économique développé par les multinationales.

Hugo Roegiers

1 <http://www.maxhavelaarfrance.org/Le-sucre-de-canne-equitable-sobre>

## Et l'Horeca dans tout cela ?

*L'alimentation durable au resto :*

*Quelle formation aux métiers de la bouche ?*

En septembre s'est tenu, à Bruxelles, le colloque « L'alimentation durable : l'avenir de l'Horeca ? » organisé par Etopia et Slow Food, en vue d'aborder la question de la durabilité de nos assiettes... au resto !

Petit rappel : au niveau mondial, le système alimentaire représente 1/3 des émissions de gaz à effet de serre.

Dès lors, quand on sait qu'environ 40% des repas sont pris hors du domicile, on mesure sans difficulté l'enjeu que représente la restauration collective et commerciale.

Vu le nombre de couverts concernés, la proposition de menus durables peut avoir un impact réel sur la santé publique et l'environnement. De plus, elle comporte un caractère pédagogique et de démonstration pouvant influencer les attitudes et comportements alimentaires. Il va sans dire que les chefs sont véritablement des « passeurs » qui participent pleinement à la protection de la biodiversité, du patrimoine alimentaire, et à l'éducation des consommateurs...

En outre, l'importance du marché nous permet de penser qu'une modification des pratiques dans le secteur Horeca constituerait un levier puissant pour le changement dans les filières de production et de transformation.

Dès lors, la formation aux métiers de bouche doit s'adapter et ce, afin de former les jeunes chefs en venant à relever ces défis, tout en maintenant leur amour de la cuisine. Tant la formation de base des chefs, que la formation continuée, devraient développer des modules « alimentation durable », voire pleinement intégrer la problématique dans leurs programmes.

De l'atelier consacré à la formation auquel j'ai participé, il est ressorti plusieurs priorités en termes de formation aux métiers de la restauration :

- **a**ssurer la connaissance du calendrier des saisons, et la cohérence des cours de cuisine avec celui-ci ;
- **b**aser les cours sur le produit : distinction entre conventionnel, bio, industriel ; éducation au goût ; mise en valeur du patrimoine (il existe des dizaines de variétés de pommes, de tomates,...) ;
- **o**rganiser des rencontres avec les producteurs, les personnes-ressources qui peuvent enrichir par leur expérience ;
- **m**ettre au programme plus d'heures de pratique, et faciliter la faisabilité de sorties sur le terrain (transport, coût,...) ;
- **é**tablir un partenariat avec les écoles d'horticulture, qui peuvent fournir les produits de saison ;
- **e**nrichir la formation d'un cours qui créerait le lien entre santé, alimentation et environnement.

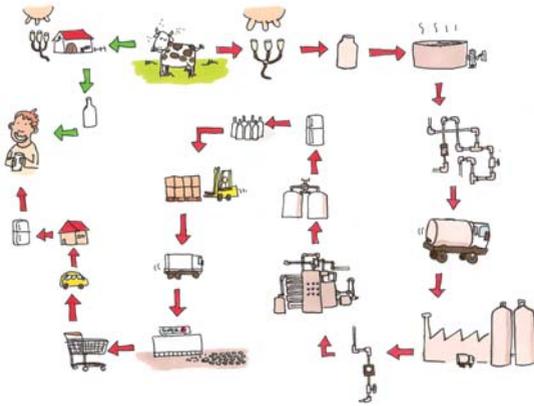
Nous retiendrons aussi de cet atelier que l'intégration de la restauration durable dans les programmes de cours devrait se préparer en pleine concertation avec les enseignants et les directeurs, acteurs clés de la dynamique...

Alors, on mange où ce soir, chéri-e ?

Caroline Lhoir



Les présentations des intervenants du colloque peuvent être téléchargées gratuitement sur le site [www.etopia.be](http://www.etopia.be) : <http://www.etopia.be/spip.php?article1638#documents>



# Pannenkoek

## Les circuits courts

Il y a une chose qu'on ne peut tolérer chez *écolo j*, c'est de se passer de crêpes pour la chandeleur. S'il y a une deuxième chose qu'on ne peut tolérer, c'est que ces crêpes soient réalisées avec du lait vendu à perte ! Ni une, ni deux, les membres d'*écolo j* ont décidé de soutenir les agriculteurs dans la crise qu'ils traversent en menant une vaste campagne de sensibilisation à l'agriculture de proximité.

Qui n'a pas vu la colère et l'amertume de ces producteurs qui déversaient à grands flots des litres de lait dans les champs et les rues ? Et pour cause, ceux-ci sont touchés par une terrible crise : entre la hausse des prix des matières premières et la baisse des prix pratiquée par la grande distribution, ils se retrouvent véritablement étranglés, avec pour seule solution la vente à perte ! Face à cette situation, pas d'effets d'annonce, pas de grands discours, mais une solution concrète : alimenter les circuits courts.

Les circuits courts sont ces filières où le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur (toi) a été réduit au maximum. Directement acheter au producteur permet une juste rétribution de son travail sans augmenter le prix d'achat payé par le consommateur.

Les circuits courts ont également d'autres vertus : en favorisant les productions locales, le consommateur réduit l'empreinte écologique de son assiette ; il soutient une production moins industrielle, moins polluante et génératrice d'emplois non délocalisables et recrée du lien avec son producteur. Enfin, c'est aussi l'occasion de redécouvrir des aliments du terroir oubliés et surprenants.

Fort de ce message, les jeunes écolos ont joint la réflexion à l'action et, munis de leurs toques, sont partis distribuer des crêpes concoctées par leur soin, au bon lait wallon et aux ingrédients tous issus de circuits courts, à Amay, Liège, Verviers et Arlon. Malgré le froid, le public a, à chaque fois, répondu présent. Difficile de rester insensible face à des crêpes ! Difficile surtout de cautionner un système qui ne respecte pas les travailleurs !

En ville, beaucoup nous ont fait remarquer que cela n'était pas donné à tout le monde d'avoir un fermier pour voisin. Mais *écolo j* a plus d'une alternative dans son sac, toutes respectueuses des agriculteurs :

- Les GACs et les GAS (groupes d'achats communs ou solidaires) : des personnes s'assemblent pour acheter des produits (légumes, fruits, viandes, pains, produits laitiers,...). Les producteurs sont choisis selon des critères de qualité, de proximité et d'éthique. Il existe de nombreux Groupes d'Achats en Wallonie, n'hésitez pas à vous renseigner !
- Les magasins bio proposent, entre autres, des aliments issus de productions locales et/ou du commerce équitable. Bien que ces magasins constituent un intermédiaire commercial entre producteurs et consommateurs, ils représentent une alternative à la grande distribution.
- Enfin, certaines grandes surfaces proposent des marques favorisant une production locale. Pour l'exemple du lait, citons les coopératives « La bande des féLAIT » ou « Fairebel ».

S'il est indéniable que la résolution de la crise agricole nécessite une intervention urgente du politique, les consommateurs ont déjà en main des solutions pour défendre un modèle alternatif à celui en place !

Caroline Saal

# Interview de Philippe Henry



*Ministre wallon de l'Environnement,  
de la Mobilité et de l'Aménagement  
du territoire.*

*A* l'occasion de la présidence belge de l'Union européenne, Philippe Henry siège au Conseil Environnement, avec l'ensemble des

Ministres européens compétents, en alternance avec les Ministres des autres régions belges. Dans cette instance européenne, une série de questions liées à l'agriculture et à l'alimentation sont abordées. Au prochain Conseil de Environnement, Philippe Henry va devoir porter une position belge sur les OGM, position décidée en concertation avec les autres Ministres régionaux. La Région wallonne a d'ailleurs adopté une position forte sur les OGM, tout comme sur les questions climatiques où elle a une position plus avantgardiste que la Flandre. En effet, elle a décidé de réduire ses émissions de 30% d'ici 2020, là où la Flandre attend plutôt que l'Europe lui impose des limitations.

**JUMP :** C'est une Ministre flamande qui représentera la Belgique, et même l'UE dont la Belgique assure actuellement la présidence, à la Conférence de Cancun. L'élaboration d'une position fédérale cohérente se profile-t-elle dans le contexte politique actuel ?

**Philippe Henry :** Nous avons des divergences sur le fond. La Flandre est moins volontariste que la Wallonie et Bruxelles sur les aspects réductions de gaz à effet de serre, mais le rôle de la Belgique pour le moment est surtout de présider l'Europe. Nous devons tenir compte de l'avis de tous les pays et là, la concertation en interne de la Belgique s'opère correctement. Selon l'évolution du débat, il faudra peut-être prendre une position plus en pointe, et là il n'est pas sûr que nous serons d'accord. La difficulté serait alors de nous retrouver avec une position très amoindrie.

**J. :** Allez-vous aller tous les trois à Cancun ?

**Ph.H. :** Mme Schaulvliege ira pour la présidence, Evelyne (NDLR : Huytebroeck) et moi irons chacun pour notre région. Ces sommets constituent de très bons endroits de rencontre, notamment pour l'élaboration d'accords bilatéraux avec les pays du Sud. J'avais par exemple conclu un accord avec le Sénégal pour aider les habitants à faire des économies d'énergie. Nous devons également nous adapter sur place à la négociation en cours. Tout est préparé à l'avance avec un mandat bien précis, mais le Conseil se réunit sur place pour se repositionner jour après jour par rapport à l'évolution de la négociation internationale. En fonction de cela, la Belgique doit prendre des positions en temps réel.

Le Fédéral sera aussi présent, avec le même poids que les Régions, puisque la compétence « environnement » est partagée entre les Régions et le Fédéral. On pourrait imaginer que le Fédéral ait, dans l'avenir, un rôle de coordination de la politique climatique belge renforcé pour assumer la responsabilité belge vis-à-vis de l'international.

**J. : Comment évolue la position des Verts européens en préparation de ce Sommet ?**

**Ph.H. :** Les Verts sont le seul groupe aussi structuré et cohérent à l'échelle européenne, donc il y a une facilité à développer des stratégies communes. La position des Verts est encore en construction, on ne connaît pas exactement ce qui sera sur la table à Cancun. La volonté des Verts va être certainement d'aller le plus loin possible dans l'engagement international pour la réduction des gaz à effet de serre et en tout cas garantir le maximum de 2°C de réchauffement, voire moins. Cela implique donc un grand niveau de réduction, de 40% de la part des pays industrialisés.

Les Verts vont aussi défendre un engagement fort des pays industrialisés au niveau des transferts financiers et de technologies car nous avons besoin de rendre confiance aux pays du Sud.

Enfin, il faut surtout un cadre contraignant autour de tout cela.

Par rapport aux attentes considérables, sans doute démesurées de Copenhague, les choses se sont un peu dépassionnées. Il n'est pas certain que Cancun sera vraiment l'aboutissement, ce sera plutôt une étape dans la reconstruction, alors que Copenhague a été un peu le clash.

« Il est très important de développer les filières locales »

**J. : Un an après l'épandage de milliers de litres de lait, quelles sont, d'après toi, les perspectives d'avenir, les possibilités de sortie de crise pour les agriculteurs ?**

**Ph.H. :** D'énormes questions sont ouvertes. Le débat se joue au niveau européen et on ne voit pas encore bien comment il va évoluer. Il y a à la fois le besoin de garder une structure avec un système de primes, d'encadrement, mais en même temps on se pose la question du niveau des primes selon les filières, jusqu'où favoriser tel ou tel type d'exploitation. A ce niveau, il y a énormément d'inconnues, le débat est encore fort ouvert.

Par contre, je trouve qu'il est très important de développer les filières locales, et on peut le faire à l'échelle wallonne, ce qui va d'ailleurs très bien avec l'agriculture biologique, durable. Je crois que cela correspond à une attente de plus en plus marquée de la part de la population. Une grande partie n'a plus envie d'être otage du commerce international de l'alimentation, est fière de consommer des produits locaux et veut savoir ce qu'elle mange.

On doit mettre en place les outils de soutien aux filières courtes, voir comment on développe des coopératives, trouver le bon vecteur parmi plusieurs possibilités pour accueillir des produits locaux dans des supérettes par exemple. Le gouvernement wallon peut avancer là-dessus, indépendamment de l'Europe, pour ne pas rester passif par rapport à une réforme européenne. Les communes pourraient aussi mettre en place des outils économiques. Des expériences-pilotes fonctionnent à certains endroits, le tout est de trouver des formules un peu plus généralisables, de plus grande ampleur.

« Une grande partie de la population n'a plus envie d'être otage du commerce international »

**J. : Consommer local et bio demande une certaine organisation. Arrives-tu à manger bio et local quotidiennement ?**

**Ph.H. :** Au niveau de mon Cabinet, j'essaie d'avoir de la soupe et des plats sains et d'origine locale quand nous avons de la cuisine collective. Cela est aussi une question d'habitude. Un travail d'éducation est possible, car il y a parfois une image d'austérité par rapport à ces légumes qu'on ne connaît plus.

Interview réalisée  
par Laurence Willemse & Aude Hansel



Crise alimentaire

## Sécurité ou souveraineté alimentaire?

La crise alimentaire des années 2007-2008 qui a particulièrement touché l'Afrique et le Mexique n'est pas un phénomène nouveau. La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) propose depuis longtemps des programmes afin de garantir la sécurité alimentaire des pays, mais n'a pu empêcher les famines, sécheresses et autres crises précédentes.

Ce qui est nouveau par contre, ce sont les causes de cette crise. En effet, la crise de 2007-2008 a été attribuée à une augmentation des prix des aliments alors qu'auparavant, les crises étaient dues à un manque d'aliments. Dans l'absolu, une augmentation du prix des aliments devrait profiter aux producteurs et ne devrait donc avoir qu'un impact limité dans ces pays. Mais ce n'est pas le cas, étant donné que la hausse des prix n'est liée ni à une baisse de production, ni à une augmentation de la demande, mais bien à une augmentation de la spéculation et, dans une moindre mesure, aux agrocarburants.

Sous l'égide de la FAO, de la banque mondiale et de l'OMC, les pays en voie de développement se sont de plus en plus spécialisés dans les monocultures, devenant ainsi dépendants des marchés mondiaux pour importer les biens dont ils manquent. De plus, tous les pays ne voient pas la globalisation de la même manière, les Etats-Unis et l'Europe subventionnant massivement leurs agricultures. Ce qui a impliqué de larges mouvements des prix des biens exportés (souvent

à la baisse à cause des subventions) et importés (souvent à la hausse à cause de la spéculation) par les pays en voie de développement. Ces pays n'ont donc plus pu financer l'importation des aliments par leurs exportations.

Il est donc essentiel de changer les objectifs de la FAO afin d'œuvrer à la souveraineté alimentaire et non pas à la sécurité alimentaire. De plus, il conviendrait de réformer la politique agricole commune (PAC) européenne afin de ne plus créer de déséquilibres dans les pays en voie de développement. Est-il normal que l'Europe détruise les marchés locaux en les inondant de produits bon marché car subventionnés ?

Antoine Godin



La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive pour mener une vie saine et active.

La souveraineté alimentaire, elle, est présentée comme un droit international qui laisse la possibilité aux pays ou aux groupes de pays de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations sans que celles-ci puissent avoir un impact négatif sur les populations d'autres pays.

## Manger les arbres? Quelle drôle d'idée!



Chaque jour depuis 15 ans, 220km<sup>2</sup> de forêt disparaissent. Nous enregistrons 73.000 km<sup>2</sup> de perte nette annuelle, soit plus de deux fois le territoire de la Belgique !

Les forêts amazonienne (Brésil et Équateur), d'Afrique centrale (Congo) et des îles indonésiennes sont les principales victimes.

Comment en est-on arrivé là, alors que la déforestation est dénoncée depuis plus de 30 ans ? Entre 1492 et 1970, seul 1% des forêts primaires avait disparu. Depuis 1970, on annonce le chiffre de 14%... Mais pourquoi coupe-t-on tant d'arbres ? Et surtout, pourquoi couper ces forêts-là... ? Le bois des forêts primaires ou tropicales est certes fort demandé pour ses qualités de résistance et d'esthétisme recherchées sur le marché occidental des meubles de jardin, mais ce n'est pas la raison primordiale de ces coupes, légales ou pas. L'homme détruit ces forêts surtout pour avoir plus de terres cultivables : pour du soja, du bétail, des palmiers, ou tout autre monoculture que le marché lui indique comme rentable. C'est donc à la fois l'explosion démographique et la recherche de productivité agricole dans un marché globalisé qui expliquent la terrifiante expansion de la déforestation. Notre manière de consommer ici a des répercussions là-bas. Le soja qui sert à nourrir les volailles européennes provient du Brésil, là où les bulldozers ont encore rasé un hectare de forêt pour répondre à la demande.

N'oublions pas non plus que les forêts sont des « puits de carbone », c'est-à-dire qu'elles capturent une quantité considérable de CO<sub>2</sub>. La déforestation a donc un impact considérable sur le réchauffement

climatique : moins de puits de carbone, mais surtout, plus de bois qui risque d'être brûlé un jour, et de libérer ce CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère. Pas étonnant que la déforestation représente 18% des émissions de CO<sub>2</sub> mondiales...!

*Mais finalement, quel est mon pouvoir, moi petit consommateur ?*

Réfléchir aux impacts de notre consommation, notamment aux excès de viande ou de certains ingrédients non durables, serait un premier pas... Abordons le cas très concret de Nestlé et de ses barres chocolatées contenant de l'huile végétale. Cette célèbre marque voulait obtenir le label Max Havelaar, mais son fournisseur en huile de palme rasait la forêt vierge de Bornéo pour y planter ses palmiers. Greenpeace avait alors lancé une campagne « choc », illustrant les énormes dégâts de cette monoculture industrielle sur la biodiversité. Cette action a porté ses fruits car la marque a menacé son sous-traitant de cesser ses activités commerciales s'il ne changeait pas ses pratiques.

Ensuite, le bois qui sert au secteur papetier ou menuisier pourrait venir de forêts d'exploitation, contrôlées, avec un intérêt du gestionnaire pour la pérennité de ces forêts, et il en existe quelques-unes en Wallonie ! Les labels FSC ou PEFC en témoignent.

Allan Neuzy

# Alternatives emballantes?

*V*ous êtes les pros du tri? Vous avez un compost? Et pourtant, votre poubelle de déchets ménagers ne cesse de se remplir d'emballages de toutes sortes qui ne rentrent pas dans un processus de recyclage... Comment parler de l'alimentation sans parler de tous ces emballages qui contiennent nos aliments? Les alternatives existent-elles pour trouver des emballages sains et durables?



Crédit: Midway, 2009-2010, Chris Jordan, [www.chrisjordan.com](http://www.chrisjordan.com)

Quelle est la situation actuelle du recyclage des emballages? Récemment, on pouvait lire que 93% des emballages étaient recyclés en Belgique, ce qui fait de notre pays un des chefs de file du recyclage d'emballages en Europe. Mais on parle de déchets ménagers, car souvent les canettes et les bouteilles se retrouvent dans des poubelles publiques sans être recyclées. Dans d'autres pays, la parade a été trouvée: en Croatie ou en Allemagne, les bouteilles en plastique et les canettes en métal sont consignées plutôt qu'« écotaxées ».

On sait que tous les plastiques ne se recyclent pas et persistent dans la nature. Par exemple, sous le nom de « polypropylène » se cachent des matières plastiques avec lesquelles les barquettes et pots non recyclables sont faits. Composés de matières plastiques variées ainsi que d'autres additifs, ces contenants ne sont donc pas recyclables dans notre pays. Les raisons en sont le coût, le procédé complexe à mettre en œuvre, ainsi que la consommation d'eau pour nettoyer ces emballages. Ils finiront donc en décharge et à l'incinérateur.

### *Impact environnemental*

Certaines matières plastiques ne sont cependant pas recyclables, car elles libèrent des perturbateurs endocriniens (matières qui perturbent le bon fonctionnement de notre système hormonal) — dont les célèbres phtalates ou le bisphénol A — et même des neurotoxiques. Que ce soit au sujet de certains biberons ou du Nutella, certaines études montrent que les additifs migrent de l'emballage vers la nourriture, ces produits s'accumulent dans le corps et agissent sur notre métabolisme. Quand on sait que ces composés ne servent parfois qu'à donner une apparence brillante aux plastiques...

Les emballages recyclés actuellement sont donc à privilégier, ainsi que les aliments qui ne sont pas emballés « à la poupée russe ». Évitez aussi d'utiliser des sacs en plastique et surtout de laisser ces matières plastiques proliférer dans la nature, car la plupart ne sont pas biodégradables, à un point tel qu'on retrouve des continents de déchets dans des zones des océans où les courants se concentrent. Les animaux à la base de la chaîne alimentaire ingurgitent ces plastiques, les composés toxiques arrivent finalement jusqu'à l'homme en haut de la chaîne alimentaire.

De plus, les colorants qui se trouvent dans les impressions multicolores à visée de marketing contiennent bien souvent des molécules qui sont aussi nocives.

### *Des alternatives?*

Une matière plastique sera dite « durable » si toute la durée de vie de cette matière l'est: du processus de fabrication à sa biodégradabilité ou son recyclage aisé. Actuellement, l'utilisation plus généralisée du PLA (Polylactic Acid, Acide polylactique) semble être prometteuse. Il s'agit d'un polymère dont l'acide lactique est produit lors de la fermentation à partir de sucres (amidon de maïs par exemple) ou par des bactéries. La purification et la polymérisation peuvent avoir lieu à l'aide de procédés durables. Dans un compost, cette matière plastique est facilement biodégradable. C'est d'ailleurs cette biodégradabilité qui fait qu'on ne l'utilisait pas jusqu'à présent...

### *REACH*

Une émission « Thema » d'Arte sur les emballages nous a montré combien nous étions ignorants de la dangerosité des emballages pour notre santé. Certains produits interdits en Europe se retrouvent malgré tout dans des emballages importés qui vont finalement emballer nos aliments.

Les phtalates miment les hormones féminines et, chez les hommes, cela se traduit par une baisse de fertilité ainsi qu'un retard de croissance des gonades mâles chez le fœtus.

REACH européenne est la nouvelle législation qui permet d'enregistrer, d'autoriser et de restreindre, voire d'interdire l'utilisation de substances dangereuses pour la santé et l'environnement. Les informations et les tests sur les produits sont aussi légiférés. Pour plus d'informations, tout se trouve sur le site de la Commission européenne.

### *Au quotidien*

Pour terminer, que peut-on faire? Et bien, tout d'abord, limiter notre consommation d'emballages plastiques lorsqu'on fait ses courses. Ensuite, privilégier les emballages en verre, mais attention, il faut se méfier des couvercles, qui peuvent aussi contenir des additifs cancérigènes comme le semicarbazide (ce produit est normalement interdit actuellement). Ensuite, préférer l'eau du robinet qui est de toute aussi bonne qualité que celle en bouteille, et est à moindre prix. Il faut espérer que les choix économiques passeront après la bonne santé des gens... et qu'on informe la population de l'impact de ses choix!

## Les jeunes agriculteurs et la future Politique Agricole Commune (PAC)

En 2009, une majorité de la population a été conscientisée aux difficultés que connaissent les agriculteurs lors de la crise du lait, il est utile de préciser que les autres secteurs n'étaient pas en reste. Si aujourd'hui la situation s'est améliorée par une augmentation du prix de la plupart des productions agricoles, force est de constater que, sur le fond, rien n'a changé. Les matières premières produites par l'agriculture subissent de plein fouet les lois du marché et sont soumises à une volatilité croissante des prix. Ce jeu du yoyo n'est bon ni pour les producteurs, ni pour les consommateurs.

C'est pourquoi, depuis de nombreux mois maintenant, la Fédération des Jeunes Agriculteurs accompagnée par ses collègues européens regroupés au sein du CEJA (Conseil européen des jeunes agriculteurs), se penche sur le futur de la politique agricole commune. En effet, les règles et les orientations données à cette seule politique réellement commune de l'Union européenne doivent être revues pour la période 2014-2020. Réunies à l'occasion d'un séminaire à Louvain-la-Neuve en septembre dernier, les délégations membres du CEJA ont plaidé pour une PAC jeune et forte dotée d'outils de régulation des marchés, mais aussi pour la mise en place de politiques publiques spécifiquement consacrées aux jeunes agriculteurs. Pour le CEJA et la FJA, la PAC doit être un outil au service du renouvellement des générations en agriculture. Ce renouvellement doit se faire par la voie de la diversité et de l'innovation permettant de gérer plus efficacement les risques économiques. Il s'agit d'un défi essentiel quand on sait qu'un tiers des agriculteurs a plus de 65 ans et que seuls 7% ont moins de 35 ans.

La future PAC doit redonner du pouvoir économique aux agriculteurs par un renforcement de leur pouvoir de décision au sein de la chaîne alimentaire. Cela passe par la mise en place d'une organisation de producteurs et d'une interprofession ayant le pouvoir de négocier les prix, mais également par

la création d'un observatoire européen des prix et des marchés, un contrôle plus strict des produits importés, mais aussi par un soutien de la PAC aux circuits courts.

Les jeunes agriculteurs placent beaucoup d'espoir dans la future PAC. Malheureusement, les premières « fuites » issues de la Commission ne nous rassurent pas. Même si l'on y parle d'un soutien aux petites exploitations, pas une ligne concernant la gestion des marchés. Nous attendons la communication officielle du Commissaire en charge de l'Agriculture, Dacian Ciolos, avant de nous prononcer plus largement.



Grégory ETIENNE  
Secrétaire général Fédération des Jeunes Agriculteurs

Jong Groen! in internationaal gezelschap:

## Zomeruniversiteit

**B**egin september organiseerde Jong Groen! een Zomeruniversiteit in Antwerpen. Jong Groen! deed dit samen met de politieke jongerenorganisaties Dwars (jongeren van GroenLinks) en Jonge Democraten (jongeren van D66) uit Nederland. Ook de Vlaamse sociaal-liberalen L2 deden mee. Het project werd gesteund door 'Youth in action', een programma voor jongeren van de Europese Unie. Veertig jongeren schreven zich in voor een weekend vol met inhoud en ontspanning.

### Internationaal gezelschap geniet van democratie

De Zomeruniversiteit was een uniek moment om meer te leren over 'democratie'. Sprekers gaven hun visie over het onderwerp. Zo sprak Europees parlements lid Sophie in 't Veld, van de Nederlandse partij D66, over democratie en een goed beleid in Europa. De deelnemers konden ook workshops volgen. In één van de workshops spraken we over de macht van de media. Hierin vroeg Kristof Calvo, gewezen voorzitter van Jong Groen! en nieuw kamerlid, zich af of er nog politici moeten zijn. Andere thema's in de Zomeruniversiteit waren:

- **H**et democratisch klimaatvraagstuk
- **P**articipatie in onze samenleving
- **B**urgerlijke vrijheden binnen Europa
- **D**irecte democratie
- **D**ebat over ideologie in 2010: de plaats van ecologie en sociaal liberalisme binnen onze samenleving



De deelnemers vonden het moeilijk om te kiezen uit de verschillende workshops en debatten. Ze stelden veel vragen en ze traden met elkaar in discussie. Het was voor hen interessant om met gelijkgezinden over deze thema's te praten.

### Naast inhoud ook ontspanning

Na de lezingen en workshops konden de deelnemers zich ontspannen. Ze leerden elkaar kennen tijdens een etentje. Hierna dansten ze de nacht in. De volgende morgen was iedereen terug enthousiast om te luisteren naar de sprekers. Na de Zomeruniversiteit hadden de deelnemers veel bijgeleerd over democratie. Iedereen ging tevreden terug naar huis. Jong Groen! is terecht trots op haar succesvolle Zomeruniversiteit.

Elke Dierckens

#### Woordenschat

- **M**eedoen: être de la partie, en être
- **S**teunen: appuyer, soutenir
- **H**et gezelschap: l'assemblée
- **Z**ich afvragen: se demander

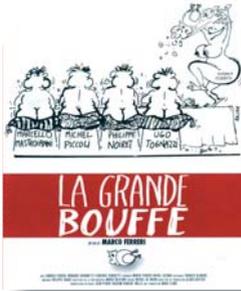
- **H**et vraagstuk: la question, le problème
- **T**reden in discussie: entrer en discussion
- **D**e gelijkgezind: personne de même opinion
- **I**ndansen: entrer en dansant
- **B**ijleren: approfondir ses connaissances

## À la carte dans nos salles obscures

Si on parcourt la cinémathèque mondiale, on peut facilement concocter un menu complet. Par exemple, pour un *Déjeuner sur l'herbe*, préparez une *Soupe aux choux* suivie d'un *Buffet froid* et enfin servez quelques *Delicatessen* et quelques morceaux de *Chocolat*.

Si la nourriture est présente dans tous les genres de film, il est indiscutable que ces dix dernières années, les problématiques de l'alimentation se sont emparées du documentaire, ou inversement. Sans provoquer d'indigestion, zoom sur quelques-uns de ces mets que l'invention des frères Lumière nous a permis de déguster :

### 1973, « La grande bouffe »



Film moraliste, provocateur, fable hyperréaliste et monstrueuse, *La grande bouffe* provoqua le grand "scandale" du Festival de Cannes en 1973. Quatre amis se retrouvent dans une maison parisienne pour un « séminaire gastronomique ». Les quatre convives poussent leur logique jusqu'au suicide alimentaire. Marco Ferreri les voit comme les amplificateurs d'une mauvaise conscience nourrie à coups de "toujours plus", une société d'abondance qui commence à donner la nausée. Cru et direct, ce film ne laissa personne indifférent dans la manière dont il traite le sujet plus que le sujet en lui-même.

### 1976, « L'aile ou la cuisse »

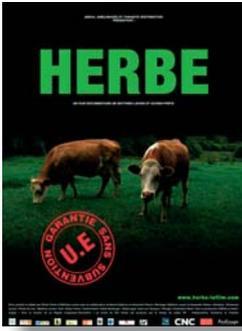


Comédie devenue classique avec le légendaire Louis de Funès en interprète de Claude Duchemin. Il dirige un guide gastronomique de renom et est sur le point d'entrer à l'Académie française. Avec l'aide de son fils Gérard en qui il voit son digne successeur, il déclare la guerre à son ennemi de toujours, Tricatel, et son slogan 'Ne mangez plus... bouffez !' Sous des dehors de comédie classique, Claude Zidi nourrit une critique acerbe des usines de l'agro-alimentaire et des prémices de la malbouffe. Pour l'anecdote, le personnage de Tricatel est librement inspiré du patron de la chaîne de restoroutes qui fleurissaient à l'époque en France.

### 2005, « Notre pain quotidien »



Documentaire sans paroles qui nous plonge au cœur des plus grands groupes européens agricoles. Nikolaus Geyrhalter a filmé pendant deux ans les employés, les lieux et les différents processus de production. Par ses cadrages minutieux, ses images cristallines, son montage fluide, il nous livre un film qui interroge et implique intimement chaque spectateur. Les images parlent et demeurent. *Notre pain quotidien* ouvre une fenêtre sur l'industrie alimentaire de nos civilisations occidentales modernes.



2009, « Herbe »

Documentaire garanti «sans subventions de l'Union européenne» de Matthieu Levain et Olivier Porte. Je ne l'ai pas vu donc vous livre ici simplement le synopsis : « Au cœur de la Bretagne paysanne, deux visions du métier d'éleveur laitier se confrontent. Alors que des Hommes se sont engagés depuis plusieurs années dans une agriculture autonome, durable et performante, le courant majoritaire de la profession reste inscrit dans un modèle de production industriel, fortement dépendant des groupes agricoles et agro-alimentaires... » A voir sans plus tarder.

Et sans oublier : *Solutions locales pour désordre global, Super size me, We feed the world, Nos enfants nous accuseront,...*

Un bon truc pour se procurer tous ces films : la Médiathèque de la Communauté française ;-)

Maité Bodart

## Ancrage durable

Tu aimes la nature et notre planète, tu n'aimes pas les OGM ni les pesticides et encore moins le nucléaire, mais au fond, il te faudrait bien un « petit futé » qui te remette les idées en place sur le pourquoi du comment ? Alors *l'écologie est un jeu* est un livre fait pour toi !



Entre les alarmistes et les optimistes, il n'est pas toujours facile de se faire sa propre opinion sur ses propres valeurs écologiques, sur des sujets tels que l'état de la planète, l'impact du tri des déchets, la fiabilité de certains labels, la disparition de certaines espèces, etc.

Tu te demandes si nous allons plutôt vers une sixième extinction ou plutôt vers une Green Revolution ? A travers ces différents chapitres, suis le guide ! Il t'expliquera tout cela en quelques dizaines de pages. Parce que l'écologie est VRAIMENT à la portée de toutes les mains !

Un test t'indiquera aussi quel « éco-citoyen » tu fais et un chapitre bonus te donnera quelques trucs et astuces sympas pour réduire ton empreinte écologique. Il te sera très facile d'énumérer une loooooongue liste d'éco gestes, simples, faciles et accessibles.

Au concept même de mini-jeux, on aime ou on n'aime pas, et quand on n'aime pas trop, on passe vite à la page suivante, celle où sont données les réponses.

On aime aussi les 3 labels écologiques, dont l'écolabel européen.

*L'écologie est un jeu, Régine Quiévrà, Editions Libro, décembre 2009.*

Christine Lambert



Coin détente



## Les lentilles de Carine

*Un* plat qui réchauffe le corps et le cœur ?  
Plat végétarien aux couleurs  
et saveurs d'automne...

### *Simplissimes lentilles au potiron*

La veille ou quelques heures avant, faire tremper les lentilles dans un bol d'eau (compter qu'elles doublent de volume environ).

Couper le potiron en cubes (environ 2cm de côté) et les oignons en lamelles.

Dans une grande casserole, faire revenir les oignons. Y ajouter le potiron et les lentilles, verser 1 cm d'eau dans le fond de la casserole et réduire à feu moyen. Laisser étuver (couvrir) pendant 20 minutes, remuer de temps en temps et vérifier que ça n'attache pas. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Le potiron se défait un peu, c'est normal ! Ce sera un peu crémeux.

Parsemer de sarriette (ou de thym), et de généreux tours de moulin. Saler selon le goût.

Alors, simplissime, non ?

Carine Sottiaux

### *Les quantités*

Pour deux (à multiplier à l'envi), compter une grande tasse de lentilles, 300 grammes de potiron et 2 petits oignons, 2 cuillers à café de sarriette, poivre, sel.

### *Les trucs en plus*

- **C'**est un plat riche en protéines végétales grâce aux lentilles
- **Si** vous avez oublié votre mélange sur le feu, et que cela se transforme en « bouillie », pas d'angoisse : laisser évaporer l'eau, et passer au mixer avec 3 à 4 cuillers d'huile, voilà une tartinaie orangée !
- **Faire** tremper les lentilles, c'est y penser un peu à l'avance, mais cela réduit le temps de cuisson, et donc l'énergie nécessaire. Sinon, les cuire dans l'eau séparément pendant 20 minutes puis les ajouter aux oignons.
- **Se** conserve 3 à 4 jours au frigo et se mange froid

LE COIN BÉDÉ D'ALEX ET BAPTISTE



Alexandre & Baptiste  
[nattendantlafindumonde.blogspot.com](http://nattendantlafindumonde.blogspot.com)

## AGENDA

du 19 au 21 novembre - WEEK-END automnal à Beersel

Cinquième édition du week-end avec nos homologues flamands de Jong Groen!

Avec entre autres intervenants

- Emily Hoyos, présidente du Parlement wallon ;
- Jean-Luc Vanraes, ministre bruxellois ;
- Elisabeth Meuleman, membre du Parlement flamand ;
- Dimokritos Kavadias, Pr. à l'Université d'Anvers et à la VUB ;
- Philippe Van Parijs, Pr. à l'UCL et à Harvard ;
- Sarah Turine, coprésidente d'Ecolo ;
- et Wouter Van Besien, président de Groen.

Plus d'infos : [www.ecoloj.be/week-end-automnal-2010](http://www.ecoloj.be/week-end-automnal-2010)

### 30 novembre 2010 - Débat « Quel avenir pour notre agriculture? »

Organisée avec la Fédération des Jeunes Agriculteurs (FJA)

A 19h45 à l'auditoire de Géopédologie - Campus Gembloux Agro Bio Tech

Avec :

- Etienne Verhaegen, Chercheur au Laboratoire d'études du développement, UCL ;
- Gary Vanvinckenroye, Président national de la FJA ;
- Olivier Plunus, Conseiller à la FJA ;
- Philippe Henry, Ministre wallon de l'Environnement, de la Mobilité et de l'Aménagement du territoire ;
- et Olivier Bierin, Coprésident d'*écolo j*.

Philippe Burny, docteur en sciences agronomiques, animera le débat.

Plus d'infos sur le site d'*écolo j*!

**écolo j**

18 Place Flagey  
1050 Bruxelles  
02 218 62 00  
[info@ecoloj.be](mailto:info@ecoloj.be)  
[www.ecoloj.be](http://www.ecoloj.be)

## GROUPES RÉGIONAUX

### Région

#### de Bruxelles-Capitale

*écolo j* Bruxelles :  
[bruxelles@ecoloj.be](mailto:bruxelles@ecoloj.be)

### Province

#### du Brabant Wallon

*écolo j* Brabant Wallon :  
[bw@ecoloj.be](mailto:bw@ecoloj.be)

### Province de Hainaut

*écolo j* Picardie :  
[picardie@ecoloj.be](mailto:picardie@ecoloj.be)

*écolo j* Centre :  
[centre@ecoloj.be](mailto:centre@ecoloj.be)

*écolo j* Charleroi-Thuin :  
[charleroi-thuin@ecoloj.be](mailto:charleroi-thuin@ecoloj.be)

*écolo j* Mons-Borinage :  
[mons@ecoloj.be](mailto:mons@ecoloj.be)

### Province de Liège

*écolo j* Huy-Waremme :  
[huy-waremme@ecoloj.be](mailto:huy-waremme@ecoloj.be)

*écolo j* Liège :  
[liege@ecoloj.be](mailto:liege@ecoloj.be)

*écolo j* Verviers :  
[verviers@ecoloj.be](mailto:verviers@ecoloj.be)

### Province

#### de Luxembourg

*écolo j* Luxembourg :  
[luxembourg@ecoloj.be](mailto:luxembourg@ecoloj.be)

**JUMP**  
Le goût du futur

Avec le soutien de la Communauté française

