

OUVERT À TOUS



17 rue Chalmel
37000 Tours
Tél : 02 47 66 77 77

25 rue de Hollande
37100 Tours
Tél : 02 47 88 96 96

Lundi 14 h 30 - 19 h **Mardi** 9h - 13 h / 14 h 30 - 19h
Mercredi 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h **jeudi** 9 h 30 - 13 h / 14 h 30 - 19h
Vendredi 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h **Samedi** 9 h-13 h / 14 h 30 - 18h30



Vente de produits Biologiques
et naturels
Tel: 02 47 66 77 77
www.coopnature.com
tours-grenier-nature@wanadoo.fr
coop.nature.tours.nord@wanadoo.fr

Coop Infos: N°26 Avril/Mai/Juin

Actualités : COOP NATURE

Le rayon vrac ?

En libre service, le vrac nous permet de bénéficier, au meilleur prix, de légumineuses, céréales, fruits secs, sucre et argile...C'est une volonté de longue date de la COOP.

Cependant, le succès du rayon vrac n'est pas sans... quelques soucis :

* Les sacs en papiers ne sont pas ...gratuits pour la coopérative : ne pas les gaspiller !

* Les fruits secs supposent hygiène et correction de chacun.

* Les dévidoirs sont solides...mais pas incassables : de la douceur !
n'exercez pas TOUTE votre force ! (nous avons dû réparer 4 dévidoirs à Tours Centre, et ils coûtent cher !)

* * *MB

TROISIEME MAGASIN – TOURS SUD – CHAMBRAY les Tours NOUVELLES DES TRAVAUX

L'avancement des travaux est correct par rapport aux prévisions établies à l'ouverture du chantier, compte tenu des conditions climatiques de ce début d'année 2010.

- La toiture neuve est terminée.
- Toutes les canalisations pour les écoulements d'eau ou alimentations électriques des vitrines réfrigérées et autres appareils sont faites.
- Les murs de séparation entre l'espace vente et l'espace réserve-stockage sont faits.
- L'installation des câbles électriques principaux sous toiture est réalisée.

La commission travaille sur les équipements intérieurs, recherche des fournisseurs et étudie des devis.

A suivre.....

La Commission Travaux

Jean-Claude ISOPE

Edito

Il y a quelques semaines, **René HEIBERGER**, notre ancien Président, nous a quittés dans sa 81ème année, après avoir lutté courageusement contre la maladie.

Nous soutenons toute sa famille et plus particulièrement son épouse, Michèle, qui actuellement connaît aussi des problèmes de santé.

Nous n'oublierons jamais la gentillesse de **René HEIBERGER** et son rôle au sein de notre coopérative.

Vous recevrez bientôt votre convocation à l'Assemblée générale annuelle de la Coop. Pour une bonne organisation de cette soirée, n'oubliez pas de retourner au siège le petit coupon nous informant de votre présence à cette Assemblée.

Merci d'avance.

Bonne lecture de notre petit journal.

Le Président du Conseil d'Administration

Jacques GUILLOUX

Sommaire

Edito	P1
Passe moi le Sel	P2
Le pain au levain	P3
Goûtez-moi cette nanoparticule	P4
Déchets Nucléaires	P5
Cartes des points chauds électromagnétiques	P6
Quoi de neuf Tours Nord ?	P7
Actualités Coop Nature	P8

Ont participé à ce Numéro:
Marlène Baudrier
Pascale Coqutlet
Jacques Guilloux
Jean-Claude Isope
Jean-Claude Malbet
Françoise Revol

Passe-moi le sel !

SOUVENEZ-VOUS, c'était il y a neuf ans. L'Agence française de sécurité des aliments (Afssa) demande aux industriels d'y aller mollo sur le sel que ceux-ci nous rajoutent en douce dans des tas d'aliments (biscuits, viennoiseries, plats cuisinés, etc.). Et de fixer comme objectif 20 % de sel en moins dans l'assiette. Depuis, rien n'a changé ou presque. On avale toujours nos 8,5 grammes par jour, dont un dixième seulement provient de la salière. Soit 40 % de plus que la quantité recommandée par l'OMS. Avec finalement, chaque année dans l'Hexagone, 75 000 accidents cardio-vasculaires, entraînant 25 000 décès. Mais l'avantage du sel ajouté est qu'il relève pour pas cher le goût des produits bas de gamme, leste tous les aliments vendus au poids et nous fait boire jusqu'à plus soif pour le plus grand rôtir des marchands de sodas et d'eau minérale. Comptez grosso modo 4 milliards d'euros par an de chiffre d'affaires en moins pour les industriels s'ils se mettaient à écouter l'Afssa... Pourtant, non seulement lever le pied sur le sel sauverait des vies, mais en prime ça apporterait un paquet d'oseille à la Sécu. Aux Etats-Unis où l'on se gave tout autant de sel, le plus gros

think tank du pays, la Rand Corporation, a calculé combien l'excès de sel coûte à l'économie. Résultat : en respectant les consignes de l'OMS, Obama économiserait en frais de santé 32 milliards de dollars tous les ans. Quand on extrapole pour la France, on obtient presque 7 milliards d'euros de surcoûts médicaux pour la prise en charge des « victimes de l'excès de sel ». Question : face au lobby agroalimentaire, les pouvoirs publics se seraient-ils changés en statues de sel?

Source :

Le Canard enchaîné du 20/01/2010 proposée par MB



Quoi de neuf à Tours Nord

Voici venu le temps de sortir au jardin pour y semer, planter tout ce que vous voudrez!!!!

Pour cela, nous vous proposons du **lombricompost et des amendements** pour enrichir votre terre en respectant l'écosystème!

Nous ne pouvons tout exposer dans le magasin, aussi n'hésitez pas à nous demander. Nous vous proposons également tout un choix de graines à semer ainsi que des plants d'herbes aromatiques à repiquer; et fin avril nous aurons quelques pieds de tomates!!! il n'y en aura pas pour tout le monde!! alors n'hésitez pas à réserver : **coeur de boeuf, noires de Crimée, rose de Berne et tomates cerises** ont eues notre préférence!!! Bon jardinage ! merci

à très bientôt. **P.Coquelet**

Pascale Coquelet (Responsable du magasin Tours Nord)

PROJET TOURS SUD

Vous souhaitez participer à son financement, contactez dès maintenant le secrétariat de la Coop :

02 47 66 77 77

Important : vous avez jusqu'à l'AG de la coop (15 juin) pour souscrire.

A

Tours, les seuls magasins coopératifs BIO, c'est COOP NATURE.
COOP NATURE : de vrais magasins «Coop » dirigés par un Conseil d'administration composé de sociétaires élus et bénévoles

Goûtez-moi cette nanoparticule

« NANOTECHNOLOGIES et sécurité alimentaire », c'était le thème du débat public organisé à Rennes le 7 janvier (et par ailleurs avorté), dans le cadre de la grande consultation sur les nanotechnologies lancée par Borloo après son Grenelle de l'environnement. Comme « Le Canard » l'a déjà raconté (« Conflit », 22/7/09), l'industrie agroalimentaire a déjà commencé à saupoudrer des nanoparticules dans nos assiettes. Ces micromatériaux, de l'ordre du milliardième de millimètre, qui grâce à leur taille lilliputienne échappent aux lois de la physique classique, sont la baguette magique pour allonger la durée de vie des tablettes de chocolat, stabiliser les couleurs des saucisses industrielles, blanchir les sauces, rendre plus onctueuse la mayonnaise, éradiquer les grumeaux, renforcer les arômes, en inventer de nouveaux... Kraft foods, numéro deux mondial de l'agroalimentaire, a carrément créé un consortium

« nanotech » fort d'une quinzaine d'universités et d'instituts de recherche. Le hic, c'est que l'on n'a pas la queue d'une idée sur la manière dont ces nanoaliments, une fois avalés, se comportent dans notre organisme.

Combien de nanoparticules avons-nous déjà au menu ? D'après la représentante de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), qui avait fait le déplacement à Rennes, «aucun produit alimentaire n'a été évalué comme tel en France». Nous voilà rassurés, sauf que ce n'est pas parce qu'ils ne sont pas « évalués comme tels » qu'ils n'existent pas ! En effet, les industriels ne sont pas obligés d'indiquer sur l'étiquette la présence d'un nano-ingrédient. Et ce n'est que depuis ce mois de janvier qu'ils sont tenus de demander un feu vert à l'Efsa, l'équivalent européen de l'Afssa, lorsqu'ils veulent commercialiser un additif composé de nanoparticules.

On nous parle bien d'une réglementation sur les « nouveaux aliments », dont feraient partie les nanoaliments, mais elle est encore dans les cartons. D'autant qu'à Bruxelles on en est encore à se crêper le chignon sur la définition d'un nanoaliment : moins de 300, ou de 100 nanomètres ? Bref, on ne dispose d'aucune liste officielle des nanoaliments déjà dans les rayons. Il serait pourtant intéressant d'aller mettre son nez dans les barres chocolatées, les crèmes glacées, la mayonnaise ou les soupes en sachet, et surtout les emballages dont on sait que les composants peuvent parfois migrer dans les aliments... En comptant aliments, ustensiles de cuisine, emballages et compléments alimentaires, l'association écolo Les Amis de la Terre recense plus d'une centaine de nanoparticules qui pourraient migrer dans nos gamelles.

Mais, comme l'a dit l'Afssa, « la réalité commerciale sur le marché européen est difficile à objectiver ». C'est du nanoprincipe de précaution ? A suivre.

Source : Canard enchaîné du 13 jan 2010 article proposé par MB



Déchets nucléaires

On risque d'en avoir chez soi

C'est un arrêté qui était passé inaperçu, remercions la Criirad (Commission de recherche et d'information indépendantes sur la radioactivité) de l'avoir dénoncé et attaqué devant le Conseil d'État, car il pourrait entraîner une augmentation sensible de notre exposition à la radioactivité. En mai dernier, le gouvernement a publié un arrêté autorisant l'ajout de substances radioactives dans les biens de consommation et les matériaux de construction. Depuis les craintes exprimées par Que Choisir sur la question en 2000, lorsque la directive Euratom était en cours de transposition (QC N°371), on croyait pourtant le risque d'introduction de déchets nucléaires dans les produits grand public écarté. En 2002, en effet, le code de la santé publique a réaffirmé l'interdiction d'ajouter des substances radioactives ou des déchets provenant d'une activité nucléaire dans les aliments, biens de consommation et produits de construction. Mais l'arrêté de mai 2009 autorise des dérogations pouvant conduire à une dissémination de déchets radioactifs. Consultée sur ce texte, **l'autorité de sûreté nucléaire** (ASN) a d'ailleurs émis un avis défavorable, rappelant que la loi du 28 juin 2006 sur la gestion des matières et déchets radioactifs, confirme l'absence de seuils de libération des radionucléides et interdit la dilution comme mécanisme d'élimination». Le gouvernement est passé outre. Si l'arrêté n'est pas annulé, vélos, meubles, vêtements pour adultes et voitures pourront bientôt contenir des métaux, plastiques, ciments issus du démantèlement d'installations nucléaires.

Source : Que choisir 477 – jan 2010

Chers lecteurs et lectrices, vous pouvez nous envoyer vos suggestions ou critiques à nos e-mail : tours-grenier-nature@wanadoo.fr, coop.nature.tours.nord@wanadoo.fr ou dans nos magasins

CARTE DES POINTS CHAUDS ÉLECTROMAGNÉTIQUES

Les associations Agir pour l'environnement et Priartém viennent de mettre en ligne une carte répertoriant les points chauds électromagnétiques en France. Les données constituant cette première cartographie sont issues du site de l'agence nationale des fréquences (ANFR) (1).

Agir pour l'environnement et Priartém ont analysé les 500 dernières mesures réalisées en septembre et octobre 2009 et publiées sur le site de L'ANFR. Elles ont découvert des résultats tout à fait préoccupants.

Sur ces **500 mesures**, 59 sites font apparaître des niveaux de champs électromagnétiques forts, voire très forts, soit 11,8 % des mesures effectuées. Sur ces 59 sites, une vingtaine dépasse les 5 V/m (volts par mètre) dont 6 sites dépassent les 10 V/m. A la lecture des données disponibles sur le site de l'ANFR, il est à noter que la téléphonie mobile est le contributeur principal dans plus de 95 % des cas mesurés. La télévision, la radio et les autres sources (pompiers, gendarmerie, armée...) ne représentant qu'une part infime du champ global. Ces résultats montrent l'urgence des mesures de réduction des expositions recommandées au Gouvernement par son agence d'expertise, l'Afsset (Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail). L'Afsset préconise une réduction des valeurs d'exposition du public, prônant l'application à la téléphonie mobile du principe Alara («aussi faible que raisonnablement possible») L'Afsset propose de repérer les points dits « chauds » ou « atypiques », définis comme ceux qui dépassent la valeur moyenne d'exposition. Celle-ci, selon les récentes données de L'ANFR, se situerait aux environs de 1 ou 1,5 V/m.

www.cartoradio.fr- www.agirpourenvironnement.org- www.priartem.com

Voici les nouveaux logos qui vont bientôt apparaître sur les produits biologiques



*Logo d'alternative Biologique
(sans OGM)*



*Logo Européen qui annulera
et remplacera le logo AB*

Le pain levain :

Le levain et la levure : La levure dite de boulangerie est de la levure de bière de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*, minuscules champignons qui se nourrissent de glucides (sucres). Sa fermentation est un processus biologique au cours duquel la transformation des sucres de la farine provoque la production de gaz carbonique et d'alcool. Le gaz carbonique crée des alvéoles dans la pâte qui deviennent les pores de la mie, entraînant la levée du pain. L'alcool, éliminé à la cuisson, et les produits secondaires qui se sont créés influent sur la saveur.

Demandant moins de processus de transformation enzymatique pour être assimilées, les farines blanches s'accommodent bien d'une panification à la levure. Il n'en est pas de même pour les farines bisées, complètes et intégrales qui, elles, nécessitent une fermentation conduite au levain naturel « spontané ». Celui-ci se caractérise par l'association de levures sauvages et de bactéries préexistant dans la farine sans addition de levures ni d'autres micro-organismes à aucun stade de la fabrication. Il est perpétué d'une fournée à l'autre par des « rafraîchissements » successifs (ajouts d'eau et de farine).

Sur le plan réglementaire, la définition du levain a évolué au cours du temps. La difficulté d'en trouver une définition claire et admise par tous est en rapport étroit avec la complexité des mécanismes, de fermentation spécifiques aux levains, qui exigent du boulanger une grande expérience et une attention constante. Il est important de préciser une nuance qui distingue (mais crée la confusion chez le consommateur) au sujet des différentes appellations :

► **Pain sur levain** : c'est à dire élaboré après une pétrissée intermédiaire à la levure.

► **Pain au levain** : Sur le plan nutritionnel, la conduite du pain au levain met en jeu une flore bactérienne d'une grande variété et provoque une sorte de prédigestion qui rend le pain plus digeste. Elle permet également le développement des phytasses, enzymes qui inhibent l'action déminéralisation de l'acide phytique, surtout présent dans les farines complètes.

Pour plus d'informations, lire le livre de Claude Aubert " La nouvelle Assiette" (ED Terre Vivante).

Source : Bio contact janvier 2008 tout sur le pain.