

Il est pas bio, mon poulet ?

Le bio à deux vitesses, il fallait y penser ! L'un des rois du poulet industriel vient d'inventer le bio low cost. Le groupe Duc est le champion européen de la volaille "certifiée". Comprenez un poulet élevé en batterie, mais 16 jours de plus qu'un poulet standard, le bas gamme de la volaille industrielle. Autre avantage inouï : il partage sa vie avec 17 autres bestioles au mètre carré au lieu de 22. D'ici à la fin de l'année, le volailler français a prévu exploiter 12 poulaillers, remplis chacun de 4 800 poulets bio. Une cinquantaine d'autres devraient voir le jour d'ici trois ans.

Ce que la filière de l'agriculture bio a du mal à avaler, c'est que lesdites volailles seront abattues à 71 jours, et non 81 comme c'est l'usage. " La qualité gustative est directement liée à l'âge du poulet : plus il est abattu tard, plus la chair est ferme et goûteuse ", s'agace-t-on à la Fédération nationale de l'agriculture biologique. Chez Duc, interrogé par " Le Canard ", on jure au contraire qu'il ne s'agit pas de faire un " poulet bio au rabais" et que, dix jours d'élevage de moins, ça change que pouic. C'est là que l'on découvre que la réglementation européenne sur le bio n'impose aucune durée minimale d'élevage pour les aviculteurs qui travaillent avec des souches dites " à croissance lente ", type poulet fermier.

En France, tous les poussins naissent dans des couvoirs industriels. Pour les transformer en poulets bio, les " convertir", on les fait manger bio pendant au moins dix semaines. En clair, si vous travaillez avec une souche à croissance prétendument lente, vous pouvez tranquillement comme le fait Duc, élever du poulet labellisé bio en 71 jours. Et le vendre moins cher puisqu'il vous coûte dix jours de moins en nourriture. Du coup, tout le monde se vole dans les plumes sur la définition de la " souche lente ". En guise de contre attaque, la filière bio traditionnelle vient d'obtenir de l'Institut national de l'origine et de la qualité qu'un éleveur bio ne puisse pas faire grossir son poulet de plus de 27 grammes par jour (au lieu de 35 grammes actuellement). Si le nouveau ministre de l'Agriculture confirme et signe l'arrêté, il sera mathématiquement impossible de faire pousser en moins de 81 jours du poulet bio, vendu dès qu'il atteint 2,2 kilos. Duc a déjà prévenu qu'il «saisirait Bruxelles ». C'est ce qui s'appelle se dresser sur ses ergots...

Source Canard Enchaîné MB

Dispositifs anti-ondes, les bons gestes

♦Préférez les SMS aux appels.

♦Si la communication est nécessaire, servez vous de l'oreillette. Elle permet de diminuer considérablement l'énergie absorbée le cerveau et son emploi est bien plus pratique que les housses. Privilégiez les modèles filaires. Avec les Bluetooth, on s'introduit un émetteur dans l'oreille. Même si la puissance est faible, des effets localisés ne sont pas exclus.

♦Choisissez un appareil de DAS (débit d'absorption spécifique) faible. On en trouve facilement à moins de 1 W/kg. Le DAS doit être spécifié sur le point de vente et dans les publicités.

♦N'utilisez pas votre téléphone dans les transports (train, voiture, métro) : le combiné permet de diminuer émet le plus souvent à sa puissance maximale, par car il cherche en continu l'antenne la plus proche. Au volant, tenir un téléphone en main est interdit. Avec une oreillette, les forces de l'ordre sont en droit d'estimer que vous n'êtes pas maître de votre véhicule.

♦Ne laissez pas votre mobile allumé à proximité de votre tête la nuit.

♦Ne fournissez pas de portable à vos enfants avant au minimum sur le point de vente et l'âge de 12 ans.

Des personnes qui se disent hypersensibles aux ondes électromagnétiques. Seules des études contre placebo (les exposant en aveugle à des ondes ou à rien) permettraient de mieux cerner la réalité de leur mal. Mais, persuadés à tort ou à raison que les ondes leur nuisent, elles n'ont aucune envie de servir de cobayes.

Les chercheurs ne sont pas au bout de leurs peines. D'autant qu'un élément nouveau modifie la donne. "L'arrivée de la 4G pose des questions spécifiques car les signaux sont vraiment différents, explique Olivier Merckel. Il est possible qu'avec cette technologie, l'exposition des populations aux ondes soit plus importante."

Bref, on n'est pas près d'avoir des certitudes concernant les effets sur la santé des mobiles. Raison de plus pour mettre en œuvre les mesures de précaution simples diminuant votre exposition Fabienne Maleysson

Dossier technique Vincent Erpelding (I) Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail, aujourd'hui « fondue » dans l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

Source : Que Choisir 501 - mars 2012



Coop infos : N°35 - Juil-Août-Sept 2012

Même si le nombre de participants à l'Assemblée générale annuelle était un peu moins important que l'an dernier, nous avons pu échanger de façon très cordiale et très constructive sur les différentes questions relatives au fonctionnement et à la gestion de notre coopérative.

Comme vous avez pu le constater, l'année 2011 a été une année plus difficile pour la coop, le contexte, tant sur le plan local (travaux du tram), que sur un plan plus général (pouvoir d'achat en berne, concurrence...) a contribué de façon importante à cette situation.

En conséquence, la vigilance va s'imposer encore plus que de coutume, dans nos décisions à venir, que ce soit en matière d'investissement qu'en ce qui concerne le fonctionnement au quotidien de nos trois points de vente. Nos responsables de magasin en sont très conscients et vont s'efforcer de revenir dès que possible à l'équilibre des comptes, tout en maintenant la qualité de nos produits, la compétence et la disponibilité de nos équipes de salariés, sans oublier le respect de nos valeurs éthiques et écologiques. Ces valeurs sont en même temps celles qui vous sont chères en tant que coopérateur et que vous ne trouverez nulle part ailleurs dans les circuits commerciaux de distribution. Plus de 700 nouveaux sociétaires ont adhéré à la Coop en 2011 et c'est pour nous la preuve que nos convictions font et feront de plus en plus d'adeptes.

Lors de notre assemblée générale, nous vous avons sollicités pour que vous veniez nous rejoindre dans les différentes commissions qui travaillent avec le Conseil d'Administration pour participer à la vie de la coopérative et éventuellement pour devenir administrateur. Le renouvellement des personnes au sein des instances de la coop est non seulement souhaitable, il est absolument nécessaire dans notre système coopératif. N'hésitez pas à vous manifester auprès de nos responsables de magasins. Merci d'avance.

Beaucoup de sujets intéressants sont au sommaire de ce petit journal.

A lire, sans modération.

A tous, bonne lecture de votre petit journal. Coopérativement vôtre.

Le Président du Conseil d'Administration

Jacques GUILLOUX

Actualités Coop Nature : Quoi de neuf sur TN?

Voici venu le temps des pique-niques et des randonnées dans nos belles campagnes françaises, Nous vous proposons à cette occasion, quelques petites nouveautés particulièrement savoureuses :

- Pain bruschetta (accompagné de quelques rondelles de tomate+de la féta+ quelques feuilles de salades arrosé d'un filet d'huile d'olive! hum !)

- Demi- baguette'lin basilic

- demi- baguette'lin graines (à remplir au gré de votre humeur, de charcuteries ou de crudités). Ces deux produits sont à votre disposition en face le rayon pains frais. Nous vous souhaitons de belles vacances et vous rappelons que pendant Juillet et Août, la Coop sera fermée le lundi toute la journée. Mais nous restons à votre disposition tout le reste de la semaine !

Pour vous servir. Biologiquement vôtre. Pascale Coquelet (resp mag TN)

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
coopnaturechambray@orange.fr

Edito - Actualités Tours Nord.

page 1

Le panier bio

page 2

LinKy : un compteur électrique.

Stop aux subventions.

Bio Coupons.

page 3

Il est pas bio mon poulet.

Dispositifs anti-ondes, les bons gestes .

page 4

Ont participé à ce Numéro :

Josette Antunes

Marlène Baudrier

Jérôme Biaggi

Pascale Coquelet

Jacques Guilloux

Maryanick Guilloux

Jean-Claude Isope

Jean-Claude Malbet

Viviane Ridet

Horaires d'ouvertures de nos magasins : TOURS CENTRE - TOURS NORD -TOURS SUD- CHAMBRAY LES TOURS

OUVERT A TOUS

Lundi : 14 h 30 -19 h ; Mardi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h ; Mercredi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 19 h

Jeudi : 9 h30 -13 h/14 h 30 -19 h ; Vendredi : 9h13h/14h30 - 19 h ; Samedi : 9 h - 13 h / 14 h 30 - 18 h 30

Suite de notre feuilleton un panier Bio pas cher



BIEN INFORMES POUR BIEN CHOISIR ... UN PANIER BIO PAS CHER.

Dans le précédent journal nous avons laissé madame Panier et monsieur Caddy, un beau jour de printemps, à l'aube d'une ère nouvelle, se préparant à accoster au pays merveilleux, et pourtant bien réel, du **BIO PAS CHER** pour qui sait résoudre cette énigme : **PEUT-ON MANGER SAIN, BON et ABORDABLE, MÊME EN CES TEMPS DE CRISE ? ...**

OUI ... comme on l'a démontré : le menu de Pâques composé avec les ingrédients choisis à **COOP NATURE** et cuisinés entre amis, est revenu à moins de 3 € par personne, sans les boissons ... ça laisse de la marge pour en goûter de bonnes ... en bio aussi ...

Alors ? ... **plaisant ce repas de fête pas cher,, mitonné maison ? a dit madame Panier** ...

Ce que monsieur Caddy, n'a ... pas nié :

- Mr Caddy : << Ah que oui ! ... **On a découvert des saveurs nouvelles, raffinées, aussi dépaysantes "qu'au restaurant"...** A notre tour de vous inviter : que diriez vous d'un barbecue cet été ? >>
- Mme Panier : << OK ...avec des salades variées, des grillades et des brochettes de légumes, des sauces originales allégées, des soupes fraîches et des desserts aux fruits de saison ...>>
- Mr Caddy junior : << Et des glaces ?! ... >>
- Melle Panier : << Oui ... oui ... des glaces !! ... >>
- Mme Panier, Mr Caddy, ensemble : << C' est parti ! ... choix de la date et du menu ... >>
- (<< Et choix des couleurs ... >> chantent les *chœurs antiques* ... voir sages "ASTUCES")

Astuces

Utilité et plaisir d'assembler, accorder : couleurs, saveurs, textures variées.

Commencer un repas par des crudités semble bénéfique, notamment pour conserver les vitamines, très réduites à la cuisson. Les saveurs amères ou acides sont synonymes de bienfaits pour la digestion (endives, citrons ...)
Le mélange des couleurs et des textures - moelleuses ou croquantes - offre, outre l'harmonie des couleurs, la fantaisie et les surprises en bouche : quelques rondelles de carotte crues, roses et sucrées, sur une mousse d'avocat citronnée, permettent, en plus de la "gymnastique" des mâchoires, l'utile stimulation salivaire (première étape de la digestion)
Et ne parlons pas ici du mélange sucré-croquant, ou amer-croquant ... des tablettes "chocolat-noisettes" ! ... à suivre

IDEES POUR BARBECUE

- Apéro** - Eau citronnée, eau avec branche de menthe, cocktails de fruits pressés, kéfir, vins légers ...
- Entrées** - Gaspacho, "Smoothies" légumes et fruits, mousses de légumes ou poissons, tartinades (houmos, tartares ...)
- Salades** - Salades composées, salades vertes ...
- Grillades** - Epigramme d'agneau, paleron ou basses côtes de bœuf, tendron de veau, côtes de porc échine, Saucisses végétales
- Brochettes** - Bas carré de veau, épaule d' agneau, brochettes de légumes
- Sauces** - Au yaourt, fromages frais, tofu soyeux, oléagineux, épices, herbes ...
- Desserts** - Fruits frais de saison, nature, à la crème (laitage ou soja), en salade, en crumble, en glaces ...

Gaspacho

Ingrédients : 6 tomates ; **même poids de concombre** ; 2 belles tranches de pain rassis, émietté fin ; 1 c. à café de miso délayé ; 1 c. à c. de prunes d' umébosis ; 1 gousse d'ail écrasée dans 1 trait d' huile d' olive ; eau ; herbes ciselées (ciboulette, basilic, estragon ...) .

Recette : Monder, épépiner, couper grossièrement la tomate ; peler, épépiner, couper finement le concombre ; mouliner le tout, grille moyenne ; ajouter tous les autres ingrédients. Servir bien frais.

Sauce à la purée d'amande blanche pour concombres ou autres crudités (fenouil, choux fleur, céleri rave rémoulade ...)

Ingrédients : 2 concombres ; 2 grosses cuillères à soupe de purée d'amande blanche ; le jus d'un citron ; gros bouquet de ciboulette coupée menu ; quartiers de tomates salés poivrés ; belles feuilles de laitue ; sel fin de Guérande ; eau.

Recette : Trancher fin les concombres ; les mettre à lacto fermenter avec le sel fin ; **Sauce** : avec l' eau, émulsionner purée d'amande et jus de citron jusqu'à consistance d'une mayonnaise ferme ; ajouter la ciboulette ; égoutter le concombre et mélanger avec sa sauce ; Servir décoré des quartiers de tomates sur feuilles de laitue.

Gelée de fruits d'été

Ingrédients : **+ ou - 750 gr. de fruits**, seuls ou en mélange : fraises, framboises, pêches, abricots, melon, mûres etc. ; ½ litre de jus de pommes ; 2 grammes d'agar-agar en poudre ; feuilles de menthe pour décorer.

Recette : Pocher les fruits en morceaux dans le jus de pomme, juste assez pour garder leur texture ferme (quelques secondes pour fraises, framboises, fruits très mûrs). les disposer en coupes transparentes ; diluer à froid l'agar-agar et l' ajouter au jus de pomme, laisser une minute d'ébullition avant de verser sur les fruits ; laisser gélifier. Décorer de menthe ; réserver au frais.

Les viandes évoquées ici sont toutes à moins de 19 € : côtes échine = 13,26 ; épigramme = 13,51. JOYEUX ETE ! - Mme Panier et Mr Caddy : "Souhaitons nous assez de soleil cet été pour plein de joyeux barbecues ! ..."

Melles et Junior : << Et plein de pique-niques puisque c' est économique ! ...>> **La Commission produit**

2

LINKY : UN COMPTEUR ÉLECTRIQUE PAS TRES INTELLIGENT.

"Linky est le nouveau compteur électrique « intelligent » testé à Lyon et près de Tours. Mis au point par ERDF, il permet de suivre sa consommation journalière, transmet mensuellement les consommations réelles pour la facturation et facilite les changements de fournisseur, de puissance souscrite ou de tarif.

" En fait il facilite grandement ta vie du fournisseur".

Grâce à de nouveaux services, il est censé aider le consommateur à maîtriser sa demande en énergie et à faire 10 à 15% d'économie."Il faudra bien expliquer comment un compteur peut aider à faire des économies car il ne fait que comptabiliser la consommation. Sauf à dire, mais il faut l'inventer, au consommateur de mettre un pull et fermer son chauffage ou à manger froid et de ce fait ne pas faire fonctionner son four électrique". Une économie donc que l'expérimentation n'a pas permis de valider tandis que le coût prévu pour l'installation (le consommateur n'a rien demandé)

de ce compteur à tous les foyers est passé de 4 à 8 milliards d'euros, soit environ 240 € par foyer, payables par le consommateur sur plusieurs années. " Donc le consommateur doit payer alors qu'il n'a rien demandé et CE N'EST PAS LUI QUI DOIT COMPTABILISER SA CONSOMMATION A PAYER MAIS BIEN CELUI QUI L'A FOURNIE ET QUI VEUT LA CONTROLER POUR LA FAIRE PAYER ". De plus, les services proposés par le fournisseur d'électricité ne seront pas tous gratuits : dans l'expérimentation, EDF a facturé les siens 42 € par an. Tout cela pour un compteur présentant de nombreuses lacunes : possibilités réduites de gérer la production d'énergie photovoltaïque, cogénération...) ou la mise en pause de certains équipements sans perte de confort lors des pointes de consommation. Il est fort de constater une fois encore que notre population est bien une population de «moutons de panurges » sans aucune volonté de dire non à des financiers toujours plus gourmands, qui eux n'ont aucun scrupule à nous faire payer leurs désirs de s'enrichir.

Source Extrait de "Univers Nature" JCI

stop aux subventions à la pollution

SUBVENTIONS
À LA POLLUTION

STOP

27 juin 2012. Lancement de la campagne nationale menée par le RAC et FNH avec de nombreuses associations partenaires dont la FNAB. Un appel est lancé, signez-le! Pour information, Guillaume Sainteny, auteur de "plaidoyer pour l'éco-fiscalité" a rappelé que, sur l'agriculture en zone OCDE, 260 milliards de dollars de subventions à la pollution étaient identifiés par an.

L'appel STOP AUX SUBVENTIONS A LA POLLUTION est lancé par le Réseau Action Climat (RAC-F) et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme (FNH), et soutenu par de nombreuses associations de protection de l'environnement, de défense de la biodiversité, de solidarité internationale, d'usagers des transports et d'alternatives énergétiques, ainsi que par des personnalités du monde universitaire.

Ensemble, nous appelons à une refonte profonde de la fiscalité française, une réforme écologique et cohérente en commençant par mettre fin aux avantages fiscaux accordés aux secteurs et activités polluantes.

Source : FNAB du 27/06/2012

Pour signer l'appel, rendez-vous sur le site de la campagne : <http://stopsubventionspollution.fr/>

Nouveau à la Coop ! Recevez des bons de réduction

Offre gratuite réservée à notre clientèle

Bénéficiez de réductions exclusives sur vos prochains achats en contribuant au développement de la bio... Pour en profiter, c'est très simple

Vous devez posséder une adresse mail:

1. Inscrivez-vous sur **www.biocoupons.fr**

2. Téléchargez vos bio coupons de réduction à présenter à votre magasin - attention de sélectionner votre magasin (Tours-Nord, Tours-Centre ou Chambray) avant l'édition.

Rendez-vous sur : **www.Biocoupons.fr**

Les bons de réduction qui font du bien à la bio