

Veerle Solia

Van: artdeco@ecoconso.be
Verzonden: woensdag 15 januari 2014 21:44
Aan: Veerle Solia
Onderwerp: L'Art d'éco... consommer ! | n°99 | Dossier "le gratuit"

Si vous n'arrivez pas à lire ceci correctement, retrouvez la newsletter sur www.ecoconso.be



Numéro 99 [janvier 2014] - dossier < le gratuit >

[Version imprimable en PDF](#) (sur du papier recyclé et uniquement à bon escient, bien sûr ;-))

édito



Le don, nouvelle composante de l'économie ?

Depuis le 3 janvier, ça joue des coudes dans les magasins. Les soldes : tout s'arrache à prix écrasés, le second article à moitié prix, 1+1 gratuit ! GRATUIT. Le mot magique est lancé... mais galvaudé. Au-delà de ces offres (souvent pas si) mirifiques, le vrai gratuit existe-t-il ? [Notre dossier de ce mois](#) montre que non seulement il existe mais qu'il prend aussi la forme de multiples mouvements et initiatives à succès.

Dans une période sombre à bien des égards, l'ampleur prise par le phénomène s'apparente à une

bulle d'oxygène et d'optimisme (re)mettant en lumière la générosité humaine. Certes, elle suscite engouement mais aussi questionnements : si tout le monde se met à donner, échanger, aider gratuitement, cela ne représente-t-il pas un risque pour les secteurs professionnels ? A priori, non, l'offre servant plutôt à pallier un manque qu'à remplacer l'offre « officielle ». Contrairement à l'échange (qu'il soit monétisé ou pas), le don « permet une meilleure répartition des richesses car on donne là où un besoin est identifié plutôt que là où il y a une contrepartie possible ». L'idée est interpellante car force est de constater que dans notre économie dite de l'abondance, celle-ci est pour le moins mal répartie. Certains ont trop là où d'autres n'ont pas même le nécessaire. Or, dans le don, il y a l'idée que l'on distribue ce que l'on ne consomme pas. Et puis, il y a des garde-fous : dans les SELs (service d'échange local) par exemple, il n'est pas permis d'offrir un service que l'on exerce aussi de façon professionnelle.

L'économie du don interroge donc nos modes de vie et de production et se positionne contre la surconsommation et le gaspillage. Tout un chapitre du dossier est d'ailleurs consacré au don comme moyen de réduire le gaspillage alimentaire. Des idées très utiles pour chacun, particulièrement en 2014, année de lutte contre le gaspillage alimentaire !

Alors, 2014, année utopique ? Pourra-t-on aller plus loin encore dans l'abandon de l'échange, qui fonde l'économie, et croire au dépassement de la réciprocité ?

Si vous ne le connaissez pas encore, on vous laisse avec [le conte des chaudouxdoux](#). Nous aimons à croire que, comme dans ce conte, le don et la gratuité sont des réflexes très anciens et spontanés... qui reviennent naturellement sur le devant de la scène car ils sont générateurs de bonheur et de bien-être, tant pour celui qui reçoit que celui qui donne. En tout cas, chez écoconso, c'est tout vu : on continuera à vous proposer informations et conseils de façon gratuite :-)

Bonne année à tous !

Sylvie Wallez
Coordinatrice missions et campagnes grand public

Ann Wulf
Responsable communication

actualités

Bonne année !



Nous vous souhaitons une belle année
dans un nid douillet et durable * !

écoconso

* Pour vous aider, découvrez dès février
notre campagne sur la **rénovation**
écologique, saine et accessible !

www.ecoconso.be | 081 730 730 |  

actualités

Découvrez nos deux nouvelles fiches-conseils !

Vous connaissez sûrement les fiches-conseils d'écoconso. Mais saviez-vous qu'il en existe maintenant 169 et que chacune propose en une page recto-verso des infos et conseils sur une thématique précise ?

Les sujets environnementaux évoluent : nouvelles données, études récentes, évolutions technologiques...

Les fiches-conseils évoluent donc aussi.



Nous venons de mettre à jour la fiche-conseil n°163 - [Les cosmétiques naturels](#) ainsi que d'en créer une toute nouvelle, la fiche-conseil n°169 sur [les labels pour cosmétiques](#).

Bonne lecture !

dossier

La gratuité, une « utopie concrète » ?

Un vent de solidarité souffle partout dans le monde à la suite de la crise économique, des restrictions

budgétaires et de leurs conséquences sociales (à titre d'exemple, en 2012, 24,8% des européens vivaient au niveau du seuil de pauvreté ¹. Ce phénomène est indubitablement accéléré et amplifié par Internet et les réseaux sociaux. Il montre que de nouveaux modèles économiques, autrefois marginaux, prennent de plus en plus d'importance.

Ce sont des alternatives à la consommation traditionnelle favorisant le partage et la réutilisation des ressources, ainsi que le lien social et la solidarité : le troc, les magasins de seconde main, les jardins partagés, les banques du temps, les monnaies locales et sociales, etc. Grâce au Web ², tout ou presque est partageable : appareils ménagers, outils, voitures, vélos, terrain à cultiver, etc. Nous nous en faisons l'écho dans notre [dossier sur la consommation collaborative](#) et notre fiche « [1, 2, 3, je m'engage dans des projets citoyens](#) ! ». ».

En marge de ces formes collaboratives d'échanges impliquant des négociations entre les usagers, se développe également une tendance qui va encore plus loin : l'économie du don (gift economy, en anglais) et de la gratuité. La culture de donner sans rien attendre en retour poursuit également sa forte croissance et regroupe des centaines de projets et de succès qui font boule de neige grâce à Internet. De quoi mettre un peu de baume au cœur en ces périodes pas si moroses que le laissent entendre les médias.

Le gratuit contre la surconsommation, « Apporte ce que tu veux, prends ce que tu veux »

Parmi les acteurs historiques de l'économie du don, citons le [réseau mondial Freecycle](#) : des groupes locaux permettent de donner des objets encore utilisables (vêtements, cds, livres, jouets, etc.), par l'intermédiaire d'internet. L'échange doit être gratuit dans une optique de réduction des déchets, mais aussi de restauration des relations de partage. Les plateformes Internet sont gérées par des bénévoles. Les sites www.recupe.net ou www.donnons.org se situent dans la même philosophie. À côté de ces pionniers, de nombreux sites de dons, souvent avec tout de même un intérêt commercial, existent désormais.

Les réseaux sociaux ne sont pas en reste. Début 2013, une [page Facebook « Bxl à récup »](#) s'est créée dans la même optique et a vite rencontré son petit succès. D'autres [groupes locaux « à récup »](#) se sont lancés à la suite. Notons que sur les réseaux sociaux, ce type de groupe d'échange, souvent thématique (matériel de puériculture, etc.) et relativement privé/officieux, se met en place naturellement, il en existe de très nombreux. Voir aussi www.facebook.com/EspaceDeGratuite



Ces idées se sont étendues au delà d'Internet. On a ainsi vu fleurir ces dernières années :

Les gratifieria (marché gratuit, zone de gratuité, foire aux dons, free troc party). Partie d'Amérique Latine en 2010, la mode des gratifieria a atteint l'Espagne puis le reste de l'Europe. Ce sont des lieux où, à une date donnée, se retrouvent des personnes désireuses de donner leurs objets superflus. Une brocante où il n'y a pas d'échanges d'argent ni de réciprocité. Autrefois cantonnées dans des squats, les gratifieria sont apparues sur le pavé de nombreuses villes d'Europe, dans les locaux des écoles, des associations, des cinémas indépendants, etc. Pour rester informé des dates et lieux des gratifieria en Belgique : www.facebook.com/GratifieriaBelgique.

[Une dizaine de magasins « gratuits » en Belgique](#) se sont ouverts sur ce principe. Ces magasins sont peu pérennes dans la mesure où ils investissent des locaux mis à disposition gratuitement (local d'une asbl, particulier, etc.) et restent soumis au bon vouloir du propriétaire et des bonnes volontés en place. Néanmoins, leur succès est réel.

Les « [give box](#) » et « [givekot](#) ». Il s'agit de kiosques placés dans un lieu stratégique d'un quartier où tout le monde peut apporter les objets qu'il souhaite céder. [Quelques bénévoles](#) s'occupent de le ranger quotidiennement. Ce concept a été créé en Allemagne. Le même principe [existe pour les livres](#) que l'on souhaite « libérer », idée issue du [bookcrossing](#) et qui nous vient des États-Unis, il suffit de les déposer dans une « boîte à livres », telle [celle d'Uccle](#).

Même les objets hors d'usage retrouvent une seconde vie avec les « [Repair café](#) » où l'on apprend à

réparer ensemble – et gratuitement – les objets et appareils cassés.

Et bien trop d'autres exemples pour les citer tous !

Le gratuit contre le gaspillage alimentaire

Contre le gaspillage alimentaire, les [gratuivores ou freegans](#), glaneurs modernes, [récupèrent la nourriture dans les poubelles des supermarchés pour la redistribuer](#). Autrefois marginale et assez mal vue, leur action souvent médiatisée a mis en lumière les dysfonctionnements menant à un gâchis considérable de nourriture au niveau de la distribution. En Belgique, des communes obligent désormais les supermarchés à [redistribuer les invendus aux banques alimentaires](#).

Ajoutant à cela une dimension musicale et festive, les « [Discosoupes \(épluches si affinités\)](#) » ont pris le relais en 2012, s'inspirant du mouvement Slow Food allemand. Investissant les lieux publics, elles offrent à manger avec les rebuts alimentaires. Leurs vœux sont éloquents : « *En 2013, ce sont des dizaines de tonnes de fruits et légumes disqualifiés mais parfaitement discomestibles qui ont été cuisinés dans la joie et le disco dans plus de 70 villes, de São Paulo (Disco Xepa), NYC (Disco Soup), Madrid (Disco Sopa), en passant par Namyangju (Yori Gamu) ou Rotterdam (Disco Soep) !* ». [En Belgique](#) il y a déjà eu 5 discosoupes.

Mix entre les discosoupes et les gratifieria, les « Dégustations de bon sens », liées au mouvement des indignés, sont aussi un succès. Sur la page Facebook du groupe de Liège, [leurs objectifs sont clairs](#) : « *Nous récoltons, en fin de marché, les invendus que les marchands sont prêt à nous offrir. Nous préparons une soupe en hiver, une salade en été pour l'offrir gratuitement aux passants. Nous proposons de nous asseoir ensemble pour réfléchir sur le sens du Partage, de la Gratuité et de l'Humain dans notre société. Nous proposons que chacun apporte ce qu'il peut offrir : sa présence, du café, des vêtements, des couvertures en hiver, des jouets pour les enfants, un atelier de grimage, sa musique, des infos à partager, etc.* ». Il existe des groupes à Louvain-la-Neuve, Namur, Bruxelles, Mons et Charleroi.

Signe encore de cette solidarité, les restaurateurs s'y mettent. Grâce aux réseaux sociaux, on a vu en moins d'un an l'initiative des « cafés en attente » ou « cafés suspendus » [se répandre en Belgique](#) et dans le monde. Cette ancienne tradition napolitaine est repartie, il y a peu, de Bulgarie. Le concept est simple : on paye deux cafés au lieu d'un, le deuxième est servi gratuitement à qui le demandera, en général aux plus nécessiteux. Il a, depuis, pris de multiples formes : [couque et gaufre en attente](#), baguette en attente, [frite suspendue](#) et même sandwich et repas suspendus... Ceux qui le proposent se défendent de vouloir se faire de la publicité par ce biais, et assurent agir par solidarité. D'autres initiatives de ce genre existent comme à Paris où certains restaurants proposent le couscous gratuit un jour par semaine contre paiement de minimum une boisson. À Bruxelles, « Chez Léon » offre toujours un menu gratuit aux enfants de moins de 12 ans accompagnés.

Les particuliers sont également responsables de gaspillages alimentaires importants. D'où l'idée

de « [partager son frigo](#) » pour que les produits périssables trouvent au plus vite preneur. Autre principe, [Leftoverswap](#) est une application mobile qui permet d'échanger ses restes alimentaires dans un périmètre réduit.

Des exemples de ce type se multiplient à l'envi. Comme le conclut le groupe Discosoupe « *avec la formidable discommunauté qui construit ce mouvement au quotidien, on est encore plus chaud patate et choux bouillons pour faire passer le gaspillage à la casserole en 2014, année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire !* »

Le gratuit pour une autosuffisance alimentaire

Autre chantier gigantesque pris de front par l'économie du don : développer l'agriculture urbaine et le retour de la nature en ville. L'objectif est de diminuer la dépendance des villes aux circuits de l'alimentation industrielle (fragiles car liés à l'énergie, aux terres arables et aux ressources naturelles... qui diminuent) et de lancer l'abondance partagée. Initié de manière relativement illégale il y a quelques années par les [guerillas gardeners](#) et autres [lanceurs de bombes à graines](#), le mouvement est, là aussi, devenu multiforme. Les [Incroyables comestibles](#) parmi les derniers en date, prennent une ampleur tout à fait incroyable, mondiale et rapide selon un [mode viral propre aux réseaux sociaux](#).



Ces bonnes pratiques inspirent de plus en plus les quartiers et les villes, qui mettent en place des jardins collectifs et des [vergers publics autogérés](#). Là aussi le phénomène est mondial. Ainsi, 40 000

arbres fruitiers [accessibles gratuitement seront plantés à Jakarta](#) (dix millions d'habitants). Chacun est aussi encouragé à développer son petit jardin alimentaire : on [donne des vers de terre](#) pour le compost, on emprunte gratuitement des [outils ou des machines](#) et on se sert [librement de semences](#) dans les [bibliothèques de semences](#).

Serait-il possible de « vivre gratuitement » dans notre société ?

On voit désormais se redévelopper ici et là, des [services publics gratuits comme les transports en commun](#) (en Belgique, l'expérience d'Hasselt ne fut pas concluante, celle de Mons se poursuit), les vélos gratuits (Bordeaux, Bayonne et Arcachon en France), les cantines scolaires gratuites (Drancy en France), les [formations et cours universitaires](#), les [musées](#), voire la cérémonie des obsèques (Mouans-Sartoux en France).

Summum récent de cette tendance, las d'attendre des soins de santé gratuits, des militants d'Occupy Wall Street aux Etats-Unis ont racheté et effacé [15 millions de dollars de dettes](#) contractées par des américains dans les hôpitaux.

Aujourd'hui, il semble presque possible de « vivre gratuitement », [certains s'y essaient d'ailleurs](#). Évidemment, en réalité, ce n'est possible qu'à une échelle locale, à celle d'un individu ou d'un petit groupe et rien n'est tout à fait gratuit. Quelqu'un paye à un moment ou l'autre, mais le don est désintéressé, sans considération de mérite ou de statut. Lorsque l'on reçoit, cela entraîne un besoin de rendre en retour, de donner aux autres. On reconnaît l'interdépendance des individus. Le bonheur de l'un passe par celui de l'autre. Le don interroge ainsi nos modes de vie et de production, questionne nos peurs et nos croyances, remet les biens communs et les droits humains en perspective. A Todmorden, « ville en Transition » où ont démarré les Incroyables comestibles, ce changement de regard a permis, en 3 ans, que 83 % des achats des habitants privilégient la production locale, redynamisant ainsi l'économie de la ville.

Ces multiples initiatives, loin de s'essouffler, font apparaître une nouvelle vision des échanges entre personnes : coopérative, horizontale, interdépendante, où règnent la confiance et l'abondance partagée. Le modèle économique dominant, basé, lui, sur la rareté, la peur de manquer, le modèle pyramidal et l'individualisme, s'inspire même aujourd'hui de cette vision pour évoluer, signe d'un changement de paradigme économique potentiel. Il est néanmoins probable que ces différents mécanismes de création de richesse soient complémentaires et peuvent, voire doivent, coexister.

Utopique ou non, la gratuité est en marche. Allez, on se fait tous [un free hug \(câlin gratuit\)](#) pour la peine !

Notes :

- (1) Source : Eurostat
- (2) qui s'est d'ailleurs développé sur un modèle similaire et possède de nombreux succès en la matière (Wikipedia par

exemple). A lire aussi [La gratuité est-elle l'avenir de l'économie ?](#) »

En savoir plus

- Livre : [Génération végétale. Ils réinventent le monde.](#)
- [La révolution des Incroyables Comestibles ! Et l'économie ?](#)

Article rédigé par Guillemette Lauters
[Réagissez à cet article](#)



agenda



*L'agenda reprend les activités dont écoconso a connaissance.
Tous ces événements se déroulent en Belgique, sauf indication contraire.
Ils sont classés par ordre chronologique (sauf si dates multiples).*

Tables végétales à Hemptinne-Fernelmont, les samedi 11 janvier et samedi 22 février à 19h30.
Influences-végétales vous propose d'influencer joyeusement votre assiette en invitant celles et ceux qui veulent plus de végétal de qualité dans leur alimentation quotidienne. Nous associons conversation et goût en partageant un buffet végétal. PAF : 30€
Infos et inscriptions : www.influences-vegetales.eu (avec notamment les « [Tables partenaires](#) »).

Formation à la modélisation communicationnelle des organisations : ces jeux managériaux ou relationnels qui nous enferment. Les jeudi 16 janvier, de 18h à 21h30 ; jeudi 23 janvier de 18h à 21h30 et samedi 1er février de 9h30 à 13h. Par M. Jacques Valentin. Lieu: Mundo-N (Namur). Les

trois séances de ce module sont indissociables.

Infos et inscriptions : formation@eco-conseil.be | www.eco-conseil.be | 081 390 680

Découverte des légumes d'hiver et légumineuses. Atelier le samedi 18 janvier à 16h. Confection d'un repas original à base de légumes de saison et de légumineuses. PAF : 25 € (20 € si prépaiement). Lieu : Trazegnies.

Infos et inscriptions : Le Grain de Sénevé | 071 45 91 50 | www.seneve.be

Atelier de fabrication de cosmétiques naturels. Le dimanche 19 janvier de 14h30 à 17h30 à la Ferme d'Uccle, Parc Fond'Roy, Vieille rue du Moulin 93 à 1180 Uccle. PAF : 10€ comprenant la fabrication de 5 ou 6 produits de base.

Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 (entre 15 et 17h)

Réalisation de potagers écologiques. Formation aux techniques de maraîchage biologique en milieu urbain et péri-urbain de février à novembre 2014 à Bruxelles. Formation réservée aux demandeurs d'emploi inscrits chez Actiris (Bruxelles) ayant au maximum un CESI, une connaissance suffisante du français parlé et écrit, une bonne condition physique et une sensibilité à l'écologie, ainsi qu'un goût pour l'horticulture maraîchère. La détermination et la formation qualifiante seront présentées aux candidats lors de séances d'information organisées les 22 janvier à 14h et 23 janvier à 10h.

Infos et inscriptions : Missions locales d'Etterbeek et d'Ixelles | 02 515 77 40

Cambio-carsharing, une voiture où je veux, quand je veux. Conférence le vendredi 24 janvier de 12h à 13h30, à la Maison de la Presse de Charleroi. Participation gratuite.

Infos et inscription : Charleroi Nature | chana.admi@gmail.com | 071 600 232

Ca y est, je m'investis ! De la compréhension des politiques globales à l'action locale citoyenne. Formation les 24 et 25 janvier 2014. Notre société et ses défis environnementaux vous préoccupent ? Vous avez envie de passer à l'action mais vous ne savez pas comment vous y prendre, ni par quoi commencer ? Horaire : de 9h à 17h au CRIE de Liège, Parc du Jardin Botanique, 3 rue Fusch à 4000 Liège. PAF : 40 €

Infos et inscriptions : formation@education-environnement.be | 04 250 75 00

Cours d'initiation à la botanique – les arbres. Dans la nature, un arbre se reconnaît à sa silhouette, ses feuilles, ses fruits ou encore son écorce. Tout au long de l'année, suivant le cycle des saisons, l'arbre se transforme : que se passe-t-il en hiver ? Cycle de 2 séances : le lundi 27 janvier de 18h30 à 20h30 et le samedi 1er février de 10h à 12h au CRIE de Watermael-Boitsfort. Public adulte. PAF : 10€ pour le cycle. Inscription obligatoire.

Infos et inscriptions : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 | www.tournesol-zonnebloem.com

Outils d'Art of Hosting : le World Café et l'Aquarium par M. Olivier Chaput. Les méthodes, processus et outils utilisés par l'Art of Hosting (l'art d'accueillir) favorisent l'émergence de conversations qui ont du sens. Cette manière de faire est ainsi particulièrement adaptée aux défis complexes auxquels nous devons faire face aujourd'hui. Ces conversations peuvent prendre place au sein de la famille, des organisations ou à plus grande échelle. Le vendredi 31 janvier de 10h à 15h. Lieu: Mundo-B (Ixelles).

Infos et inscriptions : formation@eco-conseil.be | www.eco-conseil.be | 081 390 680

Atelier de fabrication de produits d'entretien naturels. Le samedi 1er février de 9h30 à 12h30. Pourquoi fabriquer ses produits d'entretien soi-même ? Les produits conventionnels peuvent-ils être mauvais pour la santé ? Quels sont les ingrédients de base pour faire des produits plus naturels ? PAF : 7€. Si possible, apporter de petits flacons de récupération (flacons, bidons, vaporisateurs...) Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 (entre 15 et 17h)

L'expérience du sud, pour un nouveau paradigme de développement. Conférence-débat le mardi 4 février à 20h au Studio11, place Agora à Louvain-la-Neuve. Regards croisés entre J. Thinley (Bhouthan, Docteur Honoris Causa de l'UCL) et P.V. Rajagopal (Ekta Parishad, Global world initiative).

Infos : Jimmy Mundeke | mundekejim@yahoo.fr | www.maisondde.be

Cohabitation du renard et du jardinier-amateur en ville. Conférence le dimanche 9 février de 10h à 12h à l'école communale de Stockel, 61 rue Vandermaelen à 1150 Woluwe-Saint-Pierre (ouverture des portes à 9h45).

Infos : Cercle Royal Horticole et Avicole de Woluwe-Stockel | info@cercle-horticole-woluwe.be | 0486 51 52 50 | www.cercle-horticole-woluwe.be

Comment animer une sortie dans la nuit ? Formation du vendredi 28 février à 19h au samedi 1er mars à 13h30 à Fraipont. La nuit, nos repères sont tronqués, nos sens trompés, nos sentiments mêlés. La nuit, un monde à apprivoiser. Venez vivre et réfléchir à des activités variées pour découvrir la nuit, ses habitants, ses ambiances... PAF : 37 € (hébergement compris).

Infos et inscription (obligatoire) : Education Environnement | formation@education-environnement.be | 04 250 75 00 | www.education-environnement.be

De l'assiette à la ville. Construire une gouvernance alimentaire durable et des stratégies efficaces contre le gaspillage en Europe. Comment faire pour que tous les citoyens aient accès à une alimentation de qualité respectueuse de l'environnement ? Comment réduire le gaspillage alimentaire à la maison, au supermarché, à la cantine, au restaurant ? Journées de travail les 5 et 6 février à Bruxelles (Hôtel Bloom, Rue Royale 250 à 1210 Bruxelles). L'accès est réservé au public professionnel.

Infos : www.green-cook.org | greencook@green-cook.org

Mercredis après-midi en famille à la Ferme d'Uccle. Découvrir la vie de la ferme, partager et

explorer ensemble de nouvelles techniques ou un savoir-faire oublié... ou simplement passer un bon moment ensemble. Un thème différent est abordé à chaque atelier. Les mercredis 12 février, 12 mars, 23 avril, 14 mai et 18 juin de 14h à 16h, à la ferme d'Uccle. PAF : 7€ par activité pour 1 adulte et 1 enfant, 2€ par personne ou enfant supplémentaire.

Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 | www.tournesol-zonnebloem.com

Gestion des produits et déchets dangereux dans les écoles : aspects réglementaires, techniques et pratiques. Formation destinée aux membres du personnel des écoles situées en Wallonie, le vendredi 14 février 2014 à Namur.

Infos et inscriptions : www.coren.be | 02 640 53 23

Atelier « Produits d'entretien ». Venez découvrir les divers avantages à fabriquer ses propres produits d'entretien et en fabriquer quelques-uns. Le dimanche 16 février de 9h30 à 12h30, au CRIE de Watermael-Boitsfort. Public adulte. PAF : 7€

Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 | www.tournesol-zonnebloem.com

L'alimentation locale et les groupements d'achat. Conférence le vendredi 21 février, par Sébastien Petit et Thiago Nyssens, du Réseau des Consommateurs Responsables. De 12h à 13h30, à la Maison de la Presse de Charleroi. Participation gratuite.

Infos et inscription : Charleroi Nature | chana.admi@gmail.com | 071 600 232

Les graines germées. Atelier de découverte des bienfaits des graines germées ainsi que quelques techniques simples pour les produire facilement chez soi. Le dimanche 23 février de 9h à 14h, à la Ferme d'Uccle. Public adulte. PAF : 15€, repas compris.

Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 | www.tournesol-zonnebloem.com

Cours d'initiation à l'ornithologie. 4 séances en soirée et 3 excursions de terrain pour s'initier au B.A-Ba de l'ornithologie. Du jeudi 27 février au samedi 26 avril au CRIE de Watermael-Boitsfort. Public adulte. PAF : 35€ pour le cycle. Inscription obligatoire.

Infos et inscription (obligatoire) : asbl Tournesol-Zonnebloem | inscription@tournesol-zonnebloem.be | 02 675 37 30 | www.tournesol-zonnebloem.com

Journée d'initiation au jardinage bio pour les nuls. Atelier le dimanche 2 mars de 10h à 17h. Au programme : les fondements de l'agriculture bio, la préparation du sol, les amendements, la taille des arbres, le petit élevage, les premiers semis en terrine... PAF : 25 € (20 € si prépaiement). Lieu : Trazegnies.

Infos et inscriptions : Le Grain de Sénevé | 071 45 91 50 | www.seneve.be

Formation d'une journée pour maîtriser votre chauffe-eau solaire. La formation est composée de

10 modules progressifs (sur une journée) qui permettront à chaque utilisateur de vérifier si son installation est bien paramétrée ou s'il y a des modifications à apporter, de mieux comprendre le fonctionnement de son CES, etc. Au terme de la formation, chaque participant sera capable de procéder lui-même à un entretien périodique de base. 10 dates au choix : le samedi 15 mars à Liège ; le samedi 29 mars à Charleroi ; le samedi 5 avril à Gembloux ; le samedi 14 juin à Dinant et le samedi 28 juin à Mouscron. La journée de formation se donne de 9h à 12h et de 13h à 16h, soit 10 modules donnés en 6 heures de cours, avec débordement libre en fin d'après-midi pour les questions-réponses et échanges libres d'expérience. PAF : 75 €.
Infos : Passeurs d'énergie | www.passeursdenergie.be

[F] Les formations du réseau Graine Rhône-Alpes. Méthodes, accompagnement du projet associatif, biodiversité, eau, déchets, consommation et production responsables, éducation à l'environnement et handicap, éducation, santé, environnement, jardin... Plusieurs dates en ce début 2014.
Infos et programme complet : inscription@graine-rhone-alpes.org | www.graine-rhone-alpes.org

Vous souhaitez annoncer un événement ?

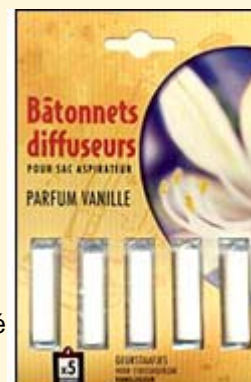
Envoyez-nous vos informations à agenda@ecoconso.be, en texte et sous une forme résumée.
Attention : l'annonce des informations dépend de la date de parution de l'Art d'éco-consommer.
La rédaction se réserve le droit de publier les annonces qui lui parviennent.

en bref

- [Brèves](#)
- [Appels à projets, formations, offres d'emploi...](#)

L'objet inutile du mois : la gélule qui fait sentir la rose à ton aspirateur

Dans nos pays occidentaux, nous passons 90% de notre temps à l'intérieur. Entre la maison, le travail et les transports, c'est vrai que l'on se retrouve souvent dans des endroits confinés. Le souci, c'est que cet air intérieur est vicié par plein de polluants qui vont des fumées de cuisson aux émanations de



formaldéhyde venant de la plupart de nos meubles, et ce même des années après.

Voilà pourquoi il est particulièrement important de bien aérer l'air de nos habitations, afin de respirer le plus souvent possible un air extérieur plus frais, moins pollué (à moins d'habiter au rez-de-chaussée de la rue de la Loi, évidemment).

Ce qui est malheureux, c'est qu'on s'ingénie – volontairement ou non – à mettre dans cet air intérieur toutes sortes de molécules odorantes, toutes plus ou moins problématiques d'un point de vue santé (sur les désodorisants, il est même indiqué de bien aérer quand on les utilise, arf !). Je pense ici bien sûr au sapin pour voiture qui sent la vanille (entre nous, vous avez déjà senti un sapin qui sent la vanille, vous ?) et au désodorisant pour toilette qui sent bon la fraîcheur des petits matins printaniers.

À ce stade, vous vous demandez sans doute où je veux en venir car tout cela n'a pas grand-chose à voir avec les aspirateurs (à moins d'utiliser ces derniers comme système d'extraction d'air vicié, avec l'appareil périlleusement posé en équilibre sur l'appui de fenêtre, le derrière dehors et le tube à l'intérieur, prévoyez un matelas sur le trottoir, on ne sait jamais).

Eh bien si, car il existe la même chose pour les aspirateurs. La chose prend la forme d'une espèce de gélule qu'on aspire pour qu'elle diffuse son odeur au fur et à mesure de l'utilisation de la machine anti-poussière. Le parfum pour aspirateur est disponible à la vente ou est parfois inclus gratuitement à l'achat des sacs d'aspirateur. Argh ! Dire que dans l'[édito](#) et le [dossier](#), on précisait justement qu'il y a vrai gratuit et faux gratuit ! Là, en cocktail avec toutes les autres crasses que l'on respire dans nos intérieurs, on paie plutôt bien côté santé...

Comme si ce n'était pas déjà pénible de faire le ménage ! Enfin bref, tout ceci prouve aux plus sceptiques que oui, le ménage est une activité périlleuse à effectuer avec toute la modération nécessaire.* Plus simplement, on peut aussi juste se passer du parfum pour aspirateur.

Vous vous dites quand même qu'avec les poils de Médor qui stagnent dans le fond du sac d'aspirateur, un peu de sent bon n'est pas du luxe ?

Peut-on vous conseiller de :

1. ne pas aspirer juste après le retour de Médor d'une balade sous la pluie ?
2. plutôt mettre quelques gouttes d'huile essentielle sur un petit morceau de papier toilette et aspirer celui-ci.

Elle est pas belle la vie ?

[objet proposé par Stéphane, via facebook. Vous avez un super exemple d'objet inutile ? Envoyez-nous vos suggestions sur agenda@ecoconso.be !]

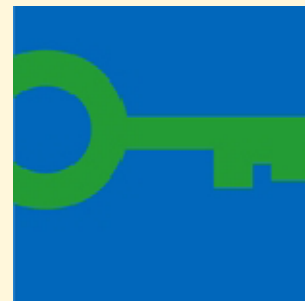
** A toutes fins utiles je précise à mes toujours aussi attentionné(e)s collègues qui s'usent la santé à me rappeler qu'il vaut mieux un petit nettoyage régulier qu'un gros ménage à coup de produit très mordants et souvent très nocifs, que ce petit passage anti-nettoyage n'est, bien sûr, que pure invention ironisante (évidemment).*

- - -

Seize structures touristique supplémentaires labellisées Clé Verte en Wallonie et à Bruxelles

La Clé Verte a été décernée à seize nouveaux lauréats, dont onze à Bruxelles et cinq en Wallonie. Ce label international (Green Key en anglais) récompense les performances environnementales de structures d'accueil touristiques (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, auberges de jeunesse, salles pour événements et centres de conférences).

Pour obtenir ce label, les lauréats ont dû répondre à différents critères concernant la gestion environnementale générale, la gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets, le nettoyage, l'alimentation, les activités Nature, l'administration-bureau, l'implication des employés, les informations environnementales aux clients, l'environnement intérieur et les espaces verts.



En Wallonie, les nouveaux labellisés sont :

- le gîte rural La Grange d'Ychippe (Province de Namur) ;
- les auberges de jeunesse de Bouillon, Tournai, Liège et Champlon. Au total, la Région compte désormais quinze établissements arborant ce label environnemental.

À Bruxelles, les nouveaux labellisés comptent :

- trois hôtels (Le Méridien Bruxelles, Scandic Grand Place, Martin's Central Park) ;
- deux bed & breakfast (Chambre Chocolat et Les Iris) ;
- trois auberges de jeunesse (Sleep Well, le Foyer Européen (Van Gogh) et Génération Europe) ;
- trois centres pour événements et conférences (Diamant Brussels Conference & Business Centre, Hôtel de la Poste (Tour&Taxis) et Autoworld). 19 autres ont renouvelé leur labellisation en 2013.

À Bruxelles, cela porte à près de 17 % les chambres hôtelières de la Capitale portant le label Clé Verte et, au niveau de l'hébergement pour jeunes, près de 80 % de la capacité d'accueil est concernée !

Le label Clé Verte / Green Key existe depuis 1994. Avec ses 2 300 labellisés dans 44 pays à travers le monde, cet écolabel est le plus répandu dans le secteur touristique. À envisager pour vos prochaines vacances...

En Régions wallonne et bruxelloise, il est mis en œuvre par Inter-Environnement Wallonie, en étroite collaboration avec d'autres partenaires.

Plus d'infos, liste et coordonnées des structures labellisées : www.cleverte.be

- - -

STOP à la spéculation sur les matières premières agricoles et sur les terres : déjà un résultat

SOS Faim et différentes ONG partenaires ont commandité une étude qui démontre qu'en 2013 six banques en Belgique spéculaient sur les ressources alimentaires et les terres agricoles, au risque d'en faire des « produits » inaccessibles au commun des mortels. D'où l'idée de leur campagne « on ne joue pas avec la nourriture », dont le but était de sensibiliser les banques à cette problématique.

Et cette campagne produit des résultats : Belfius a insisté auprès de Dexia Asset Management (le gestionnaire de fonds) pour qu'ils rayent de leur liste de produits leur fonds spéculant sur les matières premières, identifié dans l'étude réalisée par SOS Faim.

Étude et infos : www.onnejouepasaveclanourriture.org/etude

- - -

Retour de l'essence dans les moteurs des Belges

Cela faisait des années que les véhicules carburant au diesel représentaient la majeure partie des immatriculations. En 2011, ce chiffre atteignait même 65%. Renversement de tendance en 2013 : il y a eu plus de véhicules « essence » vendus que de voitures au diesel (même si le parc automobile déjà en circulation reste très majoritairement au mazout avec 2/3 des véhicules).

Dans les faits, il est cependant difficile d'établir si cela aura un effet bénéfique sur la pollution de l'air. D'un côté, on a des véhicules diesel produisant nettement plus de particules fines que ceux à essence. Le retour de l'essence serait donc plutôt bénéfique (même si loin d'être propre !). D'un autre côté, les véhicules diesel modernes sont munis de filtres à particules... et certains moteurs à essence modernes fonctionnent avec un système d'injection directe produisant... plein de particules fines.

On en revient finalement toujours un peu à la même conclusion : la solution passera plus par une autre mobilité que par une hypothétique voiture propre.

L'Atlas de la viande

L'association Friends of the Earth Europe (les Amis de la Terre) et la Fondation Heinrich Böll viennent de publier [l'Atlas de la viande](#). « La production intensive de viande ne signifie pas seulement faire souffrir des animaux. Cela détruit l'environnement et engloutit une grande quantité de nos matières premières que nous importons du Sud pour les nourrir », a dénoncé dans un communiqué Barbara Unmüssig, présidente de la Fondation Heinrich-Böll.

Reprenant des données officielles issues de la FAO ou l'OCDE, on y apprend notamment que l'agriculture utilise 70% de l'eau douce disponible sur terre, dont un tiers pour l'élevage. Il faut en effet 15500 litres d'eau pour produire 1 kg de bœuf. Un tiers des 14 milliards d'hectares de terres cultivées dans le monde est utilisé pour nourrir les animaux d'élevage.

Or, la consommation de viande, déjà trop élevée, ne cesse de croître dans les pays émergents. Cette production gigantesque profite à de grands groupes agroalimentaires brésiliens et américains au détriment des petits exploitants condamnés à disparaître.

L'Atlas pointe aussi l'usage massif d'antibiotiques et d'hormones sur les animaux destinés à l'alimentation humaine, l'utilisation d'OGM ou encore l'appauvrissement de la biodiversité des espèces d'élevages. Les solutions passent notamment, selon l'ONG par un changement d'habitudes alimentaires des consommateurs comme la diminution de la consommation de viande. (Avec AFP)

Déficit d'abeilles en Europe

Selon des chercheurs de l'Université de Reading au Royaume-Uni, l'Europe affiche un déficit de 7 milliards d'abeilles pour correctement polliniser ses cultures. En effet, les cultures d'oléagineux utilisés comme agrocarburants ont augmenté cinq fois plus vite que le nombre de colonies d'abeilles.

Dans la moitié des 41 pays étudiés, « il n'y a pas assez d'abeilles pour polliniser correctement les cultures, notamment en France, en Allemagne, au Royaume-Uni et en Italie », précisent les chercheurs. L'agriculture se trouve donc plus dépendante des pollinisateurs sauvages, en régression notamment dans les monocultures. « Il y a une déconnexion entre les politiques environnementales et agricoles en Europe : les agriculteurs sont encouragés à cultiver des oléagineux, mais il n'y a pas suffisamment de réflexion sur la manière d'aider les insectes à assurer la pollinisation. »

Infos : www.plosone.org

Film d'animation « Le droit de semer »

Pendant des siècles, les agriculteurs ont sélectionné des semences de plantes adaptées à leur climat, terroir et besoins pour les ressemer, prenant ainsi part à notre héritage commun. En même temps, ils préservaient leur autonomie.

Alors pourquoi, au 20e siècle, la plupart des agriculteurs ont-ils commencé à acheter chaque année des semences au lieu de les produire eux-mêmes ? Pourquoi se tournent-ils vers des semences certifiées de producteurs spécialisés ?

Le film d'animation « Le droit de semer » explique la situation et montre quelles alternatives existent.

Retrouver toutes les infos sur <http://open-solutions.info/fr/>

En cliquant, vous découvrirez un site avec des informations sur les semences, la propriété intellectuelle et le domaine public, ainsi que des pistes d'action concrètes.

- - - - - *Appels à projets, formations, offres d'emploi, concours...* - - - - -

Gagnez un vol en montgolfière !

Cette semaine, le projet Energy Challenge - auquel écoconso participe - vous propose un quiz sur facebook pour tenter de gagner un vol en montgolfière !

Le quiz est directement accessible à cette adresse (même si vous n'avez pas de compte facebook) : www.facebook.com

Ce quiz est ouvert à tous, même aux personnes qui participant pas à l'Energy Challenge. Vous pouvez donc y prendre part ou en faire profiter vos amis, vos collègues, votre famille...

Bonne chance à tous !

- - -

Les projets internationaux de Quinoa

Quinoa, ONG d'éducation au développement, propose une série de projets solidaires, porteurs d'alternatives, visant à sensibiliser aux réalités socioculturelles, politiques et économiques du monde

actuel.

Le projet international propose à toute personne de s'impliquer bénévolement dans des actions solidaires, mises en place par des associations, partenaires de Quinoa, en Amérique Latine, en Afrique et en Asie : accès à l'eau au Maroc, reforestation en Equateur, souveraineté alimentaire en Inde, droits des femmes au Guatemala. Leurs champs d'action sont larges et diversifiés.

Cette année, les projets se déroulent en [Equateur](#), en [Inde](#), au [Guatemala](#), [Maroc](#), [Bénin](#), [Népal](#) et aux [Philippines](#).

Le projet comprend : 2 week-ends de formation axés sur les relations Nord-Sud et les échanges interculturels en avril-mai ; une immersion de 4 semaines dans un pays du sud, en juillet-août ; un week-end sur l'engagement solidaire en septembre.

Plusieurs soirées d'information sont organisées du 4 au 13 février à Bruxelles, Louvain-la-Neuve, Liège, Namur, Mons : www.quinoa.be/soirees-infos-pi-quinoa/

Inscriptions du 4 février au 6 mai.

Infos : Quinoa | 02 893 08 70 | info@quinoa.be | www.quinoa.be

écoconso, rue Nanon 98 à 5000 Namur
Tél 081 730 730 | Fax 081 390 790
Web : www.ecoconso.be / E-mail : info@ecoconso.be
n° de compte : BE98 0682 1682 1093
Dessins : Gérard Thèves - corrosive@swing.be

Editeur responsable : Jean-François Rixen - jfrixen@ecoconso.be
Secrétaire de rédaction : Renaud De Bruyn - rdebruyne@ecoconso.be

Cette création est mise à disposition sous un contrat Creative Commons



Avec le soutien de :



www.wallonie.be



www.educperm.cfwb.be
www.culture.be

[Cliquez ici pour modifier votre abonnement.](#)