



Tranche Nature

Bulletin d'information n° 19 de l' A.P.E.L.T.
Janvier 2020

Au fil des pages

1	Edito
2/3	Biodiversité
4	SOS Forêt
5	Echouages Concurrence loyale
6	Economiser l'énergie
7	Baie de l'Aiguillon
8/9/10	Gaspillage/anti-gaspillage

Conseil d'Administration

Président :	M. RIVALLAND
Vice-Président :	J.M. BRETONNET
Secrétaire :	A. CALAIS
Secrétaire adjointe :	S. RIVALLAND
Trésorier :	M. MEUNIER
Trésorière adjointe :	M. BRETONNET
Membres :	H. CORTESI D. DAMY L. FERRE D. LECLERE

En ces premiers
jours de l'an 2020,
le **Président** et les
membres du C.A.
vous présentent
leurs
MEILLEURS VŒUX.

Pensez à consulter notre Blog
[http://ape-latranchesurmer.over-
blog.fr/](http://ape-latranchesurmer.over-blog.fr/)
E-Mail : apelatranche@orange.fr

**Chers adhérents, merci de nous
soutenir fidèlement et de nous
retourner votre adhésion dans
les meilleurs délais.**

Edito

Durant l'année écoulée, avec les mouvements sociaux, les questions liées à la nécessaire protection de l'environnement et à la lutte contre le dérèglement climatique ont largement été traitées par l'ensemble des médias. La mobilisation de la jeunesse avec comme initiatrice l'adolescente suédoise Greta THUNBERG, le bon résultat, dans plusieurs pays de l'Union, des candidats écologistes aux élections européennes y sont certainement pour quelque chose. Si la COP 25, organisée précipitamment en Espagne, a beaucoup déçu, il faut reconnaître que la prise de conscience des conséquences néfastes de nos modes de vie, dans les pays industriels, n'a jamais été aussi bien partagée. Nous **savons**.

Reste maintenant à agir, à donner le bon exemple, à imaginer comment faire « autrement ». Si la tâche semble immense, voire insurmontable puisqu'il faut intervenir à l'échelle globale, prenons en compte les avancées, même timides.

Ainsi, en France, la suppression des objets jetables en matières plastiques évitera de les retrouver après usage au bord des routes, sur les plages ou dans la mer.

Le mardi 10 décembre 2019, au Salon Nautic, la Fondation de la Mer a lancé sa plateforme digitale ungestepourlamer.org pour lutter contre la pollution plastique dans l'Océan, en présence de nombreuses personnalités du monde maritime. La finalité est de fédérer tous les acteurs qui, comme l'APELT, œuvrent pour nettoyer les plages et sensibiliser les populations et les scolaires.

Des lois et règlements doivent maintenant limiter le gaspillage alimentaire notamment au niveau de la grande distribution et de la restauration collective.

La gravité de l'effondrement de la biodiversité est sans doute moins bien appréhendée par le public et encore mal prise en compte par les responsables politiques. Le phénomène révèle pourtant, comme le réchauffement climatique, le déséquilibre fondamental entre la planète et ses habitants, déséquilibre provoqué par les activités humaines.

Il faut rappeler que si notre environnement a une influence sur nos vies (ressources, conditions et cadre de vie), nos vies ont une influence sur notre environnement. Cette « alphabétisation » écologique entre enfin dans les programmes scolaires et, aux Etats Unis et en Europe, on évoque un Green New Deal.

Nous sommes cependant conscients qu'une grande part des populations du monde ne se préoccupe pas du dérèglement climatique et de la destruction de la biodiversité et privilégie plutôt un productivisme sans entraves. Le rôle des associations de protection de l'environnement est, par la pédagogie et par l'exemple, d'inciter à la réflexion quant aux conséquences de nos actes de la vie quotidienne et de faire évoluer les mentalités.

Vous êtes nombreux à nous témoigner votre soutien, ce qui motive les adhérents « actifs » à faire vivre des actions qui pour certaines ont été initiées il y a bientôt 15 ans. Le Conseil d'Administration attend cependant, avec de nouvelles idées, que se manifestent des « bonnes volontés ». N'hésitez pas à vous exprimer ou à faire vos offres de service en écrivant à l'APELT : apelatranche@orange.fr

Marc Rivalland

Association pour la Protection de l'Environnement à La Tranche Sur Mer

Siège social : Mairie de La Tranche Sur Mer – Association à but non lucratif régie par la loi du 1^{er} juillet 1901.

Affiliée à l'ADEV (Association de Défense de l'Environnement en Vendée), association agréée « Environnement »

Correspondance : S/C M. Marc RIVALLAND, 33 rue du Pré ce la cure, 85360 La Tranche sur Mer

Vous avez dit « biodiversité » ?

Le dérèglement climatique est un sujet omniprésent dans les médias et son traitement devient un enjeu politique majeur. Sa mise en évidence scientifique date d'une trentaine d'années et depuis a été créée une instance intergouvernementale (le GIEC, 1988, 195 Etats actuellement) incrémentant régulièrement la connaissance du phénomène. Il faut maintenant être de mauvaise foi, ou cynique, pour en nier l'existence.

Une autre réalité, moins médiatisée, menace l'existence de l'humanité : l'effondrement actuel de la biodiversité.

Dès 1962 un livre (printemps silencieux, Rachel Carson, USA) a marqué le monde entier en dénonçant les méfaits de l'usage massif de certains insecticides : il a conduit à l'interdiction de l'usage du DDT.

En France, en 1978, Jean Dorst, professeur au Muséum d'Histoire Naturelle, publie « avant que nature meure, pour une écologie politique ». Des conséquences des activités humaines sur les écosystèmes sont identifiées et interrogent les tenants d'un progrès technique accéléré et d'une croissance infinie.

Plus récemment, des observateurs d'un « anéantissement biologique », d'une « défaunation aux conséquences catastrophiques » ont œuvré à la création d'un « GIEC de la biodiversité ». La Plateforme Intergouvernementale sur la Biodiversité et les Services Eco systémiques (IPBES en anglais) a vu le jour en 2012 sous l'égide de l'ONU et compte maintenant plus de 130 états membres ; elle publie régulièrement des rapports dont le contenu peut inquiéter.

La biodiversité est difficile à définir simplement ; elle désigne la diversité des organismes vivants (micro-organismes, végétaux, animaux), qui s'apprécie, à la fois, en considérant la diversité des espèces (richesse en espèces), leur abondance (biomasse), la diversité des gènes au sein de chaque espèce (variété du patrimoine génétique), ainsi que l'organisation et la répartition des écosystèmes (réseaux d'interactions entre espèces), écosystèmes naturels ou plus ou moins anthropisés.

La Terre est à notre connaissance très singulière parce qu'elle a connu une évolution unique dans l'Univers (« il n'y a pour l'Homme, pas de planète B »), même s'il est possible d'imaginer d'autres astres (très lointains !) avec des formes de vie. Elle présente une atmosphère dont la composition est instable et régulée par des phénomènes, complexes et fragiles, très largement liés à la vie (photosynthèse et respiration, cycle de l'eau et de nombreux éléments chimiques, vie et mort).

Des philosophes, en rappel aux mythologies, personnifient la Terre sous le nom de « Gaïa » en lui attribuant un ensemble de qualités, une série de propriétés qui rendent la vie possible depuis 3,8 milliards d'années ; somme de tous les écosystèmes qu'elle abrite et des interactions entre ces écosystèmes, elle a une existence faite de cycles régulateurs infiniment complexes, variables dans un certain domaine. Il faut la voir aussi beaucoup plus puissante, résiliente et expansive que nous ne le pensons : en fait la Terre prend soin de nous !

L'histoire géologique a connu, des phases d'extinction massives d'espèces (5 crises majeures et une cinquantaine plus petites dans les 500 derniers millions d'années), toujours mondiales, conjoncturelles, mais différentes ; elles ont été suivies de périodes d'« invention » de nouvelles espèces et nouveaux écosystèmes.

Appartenant aussi au buisson de l'évolution, l'Homme arrive tard dans l'histoire de la Terre (-300.000 ans pour H. sapiens). Bénéficiant de grandes facultés d'adaptation (capacités cognitives, sociabilité) il a pu étendre ses populations sur toute la surface du globe mais il reste dépendant des ressources naturelles de son milieu et des autres formes de vie. L'histoire naturelle moderne voit en effet Homo sapiens comme un animal (vertébré mammifère) avec sans doute des propriétés spécifiques ajoutées.

Son expansion a très tôt provoqué la disparition de grandes espèces (mammouth de Sibérie, -4.000 ans). Le genre Homo était d'ailleurs plus divers au paléolithique ; Homo sapiens conserve encore quelques gènes de Neandertal (3 à 5%), concurrencé jusqu'à disparition.

Depuis quelques années des naturalistes observent un déclin mondial et extrêmement brutal de la biodiversité qui touche des groupes divers, notamment les vertébrés, les insectes et la faune du sol.

Cette 6ème extinction, définie comme un effondrement (collapse) pour en souligner l'inquiétante vitesse par certains auteurs, est imputée aux activités humaines, à l'utilisation qui est faite de la planète :

- artificialisation des terres et fragmentation des territoires, des milieux ; disparition et dégradation des habitats naturels ;

- pollutions de toutes sortes, dégradation de la qualité des eaux ;
- agriculture intensive : cultures mono spécifiques en grandes parcelles, monoculture dans certaines situations, utilisation massive de produits phytosanitaires, destruction du bocage, recul des prairies ;
- surexploitation d'espèces (pêche par exemple) ;
- introduction d'espèces invasives ;
- dérèglement climatique : changement trop brutal des conditions de milieu.

Nous avons beaucoup à redouter d'un effondrement rapide de la biodiversité. Aucune technologie ne permettra à l'Homme d'éliminer sa dépendance du reste de la biosphère ; il nuit à lui-même en perturbant le fonctionnement des écosystèmes qui lui rendent de nombreux services, qui sont, sans être exhaustif :

- approvisionnement : production de biomasse-nourriture, sécurité alimentaire (la pollinisation est nécessaire pour 75 % des cultures, la régulation des ravageurs et maladies est affectée par la simplification des biotopes) ;
- mise à disposition de patrimoines génétiques (amélioration variétale, nouvelles espèces cultivées pour les plantes, médicaments d'origine naturelle ou bio-inspirés) ;
- purification de l'eau, de l'air ;
- régulation des grands cycles biochimiques ;
- services socioculturels : cadre de vie, esthétique, éducation.

Puisque qu'il n'y a pas d'autre option que de rester sur cette Terre, il faut essayer de conserver la possibilité d'y vivre encore longtemps et le mieux possible. En tenant compte aussi d'une croissance démographique il faut imaginer, spécialement dans les sociétés les plus industrialisées, un changement dans les modèles alimentaires, les habitudes de consommation de biens et d'espaces, les choix des producteurs, les politiques publiques.

Les « petits gestes » sont bien sûr utiles mais ce sont des changements mondiaux, profonds qui sont nécessaires.

Prenons l'exemple de la consommation d'espaces en France (pays moyennement peuplé) : en arrondissant, pour fixer les idées, chaque habitant (métropole) dispose d'environ 8.400 m² qui sont occupés ainsi : 4.400 m² pour l'agriculture, 3.220 m² pour les forêts, landes, friches, zones humides, rivières et plans d'eau, 780 m² artificialisés. Sur les 40 dernières années les surfaces artificialisées ont été multipliées par 1,7 alors que la population n'a été multipliée que par 1,2 ; l'habitat individuel intervient pour la moitié de l'artificialisation qui se fait essentiellement au détriment des terres agricoles.

Les pouvoirs publics sont conscients du problème. Il existe maintenant un observatoire national de l'artificialisation des sols (ONAS) et l'UE a formulé un objectif européen de stabilité de la superficie artificialisée en 2050.

Le Grenelle de l'environnement (2007) a fait de la trame verte et bleue un grand programme national pour ménager des « corridors biologiques » et constituer des « réservoirs de biodiversité ».

Nos connaissances n'ont jamais été aussi grandes, encore faut-il qu'elles soient partagées ; l'éducation doit permettre à tous d'accéder à une culture de base en sciences naturelles et biologiques et d'avoir une idée juste de la place de notre espèce, très complexe, donc fragile dans la biosphère.

Notre corps même constitue un écosystème ou un consortium d'organismes (on parle d'holobionte) : s'il compte une mosaïque de 10¹³ (1 puis treize zéros) cellules héritées de l'histoire de l'évolution et partagées avec d'autres espèces, il porte 10¹⁴ bactéries de 400 à 500 espèces empruntées au milieu (microbiote ou faune intestinale, peau...) indispensables à notre physiologie ; des médecins ont montré que dans les sociétés industrialisées la variété génétique de ces bactéries est appauvries par rapport à celle de populations au mode de vie plus « primitif », ce qui explique des pathologies nouvelles.

Nos technologies peuvent nous aider, jusqu'à une certaine limite...

Nous avons aujourd'hui un savoir nous conférant une capacité d'agir mais comment décider d'une action conduite mondialement pour éviter de basculer dans une situation qui engagerait l'avenir de l'espèce humaine ?

Les échéances pour ce basculement ne peuvent être déterminées ; la tentation de temporiser pour faire des choix difficiles et d'attendre que le voisin s'engage est grande. Si le XX^{ème} siècle a « bousillé » la nature, le XXI^{ème} sera-t-il celui de la réparation ou l'homme ira-t-il au bout de ses erreurs ?

Une chose est sûre : la nature survivra à l'éventuelle disparition de l'homme.

« C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas »

(Victor Hugo, carnets 870-1871)

Marc Rivalland

Sos forêt

Moi, la forêt française, je lance cet appel qui peut sembler étonnant puisque je m'étends sur 30 % du territoire, soit plus de 16 millions d'hectares, ma superficie ayant augmenté de 2 millions d'hectares entre 1960 et 2000. Mais cette croissance permet-elle de dire que je suis en bonne santé ?

En effet, divers dangers me menacent.

D'abord, **le dérèglement climatique** qui m'affaiblit progressivement, voire me fait périr brutalement. Ainsi en raison de **l'intensification des sécheresses**, les incendies détruisent chaque année des milliers d'hectares, principalement dans le sud. **L'augmentation de la température** associée à la sécheresse a aussi pour effet de provoquer un stress hydrique qui peut m'être fatal : avez-vous remarqué, cet été, en Vendée des arbres entièrement roussis pour ne pas dire grillés, suite à deux années consécutives de déficit pluvial ?

Autre sujet d'inquiétude, **la multiplication des tempêtes**, ou du moins le renforcement de leur intensité : en 1999 j'ai payé un lourd tribut dans les Landes où 150 000 hectares de forêt ont été détruits (32 millions de m³ de bois) et 10 ans après, la tempête Klaus a encore ravagé 60 % de ma surface (45 millions de m³).

Plus près de chez vous, en 1999, dans une petite pinède de la Grière, plusieurs dizaines d'arbres ont été déracinés et Xynthia a achevé de réduire la densité de ses pins ayant résisté à la tempête en leur imposant un bain de pied d'eau salée pendant plusieurs semaines.

Enfin, je dois aussi lutter contre **les parasites** et je n'en citerai qu'un que vous connaissez bien : la chenille processionnaire, qui, sans me tuer, me fait dépérir à plus forte raison si je suis déjà affaiblie.

Bref, les fluctuations du climat telles que je les subis déjà ne peuvent qu'affecter ma croissance, ma vitalité et ma composition.

Un autre danger commence à m'affecter, celui-ci d'origine humaine – encore que le changement climatique soit lui aussi provoqué par l'homme – **mon industrialisation** avec la logique productiviste de l'Office National des Forêts mais également des propriétaires privés qui privilégient des hectares constitués d'une seule espèce d'arbres (51 %) voire de deux (16 %), ce qui a pour effet, entre autres, d'appauvrir la biodiversité.

En fait, je suis gérée comme une entreprise capitaliste destinée à enrichir banques et assurances, sachant que la moitié de ma superficie est détenue par seulement 3 % des propriétaires.

Un espoir cependant, certains forestiers tentent de résister à cette « politique financière » et grâce à la vigilance de quelques amoureux des arbres, des actions naissent pour défendre une sylviculture respectueuse des écosystèmes. L'APELT, par exemple, s'étant émue en 2015 de la coupe rase de certaines parcelles boisées, a participé à la création d'un comité de massif avec l'aide du collectif « Touche pas à ma forêt ». A travers cette structure, des citoyens soucieux de la protection de la forêt ont pu être, dans une certaine mesure, « associés » à sa gestion.

Par ailleurs, certains juristes plaident pour moi : en 1972 Christopher Stones s'était fait mon avocat en publiant cet article : Les arbres doivent-ils pouvoir ester en justice ?

Depuis cette première argumentation en faveur de la reconnaissance d'un statut juridique aux êtres naturels se construit peu à peu à peu un Droit de la Nature qui créerait un préjudice écologique affectant un milieu naturel. Mais en attendant que la Cour Pénale Internationale s'empare des Ecocides, je préfère que vous, les hommes, preniez des mesures pour me préserver avant qu'il ne soit trop tard et pour moi et pour vous !

En effet, je vous rappelle (brièvement) que je vous rends de multiples services :

- Je vous fournis bois d'œuvre et énergie.
- Je protège vos sols contre l'érosion et je les fertilise, je favorise vos cultures avec l'agroforesterie tout en offrant un habitat à une faune variée.
- Je suis pour vous un lieu de promenade, de cueillette, de chasse aussi (je m'en passerais bien)

Outre ces bienfaits, je joue un rôle important dans la lutte contre le dérèglement climatique :

- Je prélève 15 à 20 % des Gaz à Effet de Serre par ma photosynthèse.
- Mon énergie-bois renouvelable remplace avantageusement les énergies fossiles fortement émettrices de G.E.S.

Alors, que faire pour ma survie et la vôtre ?

Comme ma vitesse de migration naturelle (50 km par siècle !) est beaucoup trop lente, voici quelques suggestions pour une sylviculture adaptée aux nouvelles conditions climatiques :

- Prolongez la durée de vie des arbres et privilégiez les mélanges d'espèces.
- Evitez les coupes rases.
- Optez pour la régénération naturelle.
- Et bien sûr, cessez de déboiser à outrance.

Ce type de gestion suffira peut-être, dans un premier temps... Espérons-le !

La Forêt, une amie qui vous veut du bien.

Concurrence loyale et non faussée

L'APELT organise des collectes de déchets sur les plages de la Tranche depuis 2012.

Or depuis 2017 une association « Les mains dans le sable » propose également des nettoyages de plage réguliers sur le littoral vendéen : elle a ramassé l'an dernier plus de 1,5 tonnes de déchets à Brétignoles, Bouin, les Sables, Saint Hilaire de Riez et La Tranche/Mer.

Loin de considérer que « Les mains dans le sable » marchent sur les plates-bandes de notre association, nous apprécions de constater que nous partageons les mêmes objectifs, à savoir retirer les déchets des plages et surtout, en sensibilisant le grand public à leur impact sur la faune et la flore, lui faire prendre conscience de sa responsabilité en tant que consommateur.

D'ailleurs, certains membres de l'APELT ont déjà participé à leurs opérations : vive la coopération !

Anne CALAIS

Echouages étonnants

Il y a quelques semaines les plages tranchaises ont connu l'arrivée de milliers de petits animaux échoués après les tempêtes.

Une première espèce, la plus nombreuse, ressemble à une méduse d'un beau bleu, de forme ovale et de 6 cm de longueur maximale : l'anneau bleu, mou et translucide est surmonté d'une voile triangulaire membraneuse. Il s'agit d'une espèce de cnidaire pélagique appelée veïlla ou véïlle, barque de la St Jean en français, qui se rencontre aux latitudes tropicales et subtropicales de tous les océans du globe. Ces animaux se déplacent en nombre à la surface de l'eau, poussés par le vent ; après une tempête, on peut les retrouver échoués par milliers le long des plages. Ce phénomène est exceptionnel sur nos côtes, ce qui a intrigué les tranchais ; il est plus fréquent sur les rivages méditerranéens.

Les cnidaires (anémones de mer, méduses, coraux) sont des animaux aquatiques possédant des cellules capables de lancer un harpon urticant pour attraper des proies. Si les véïlles sont peu urticantes pour l'homme, en revanche une autre espèce de cnidaire beaucoup plus dangereuse a pu être rencontrée, en faible nombre, dans ces échouages : la physalie ou galère portugaise qui présente une outre (flotteur) rosée surmontant de multiples filaments, d'un bleu vert, très longs et très venimeux. Le pouvoir urticant se conserve même plusieurs semaines après la mort de l'animal, ce qui explique l'affichage de mise en garde des promeneurs sur certains sites (plages et port de Jard/mer) : ne pas toucher avec les mains !



Échouages de véïlles



Véïlles



Physalies

Nos photos ont été prises sur les plages de la Grière et de la Terrière.

Sergine RIVALLAND

Economiser facilement énergie, eau et matière première : ce qu'on nous explique rarement

1 - Lorsqu'un courant électrique circule il y a toujours un dégagement de chaleur. Si un circuit forme une boucle fermée le courant passe c'est l'effet Joule. Les voyants des appareils électriques sont faits avec des LED (diode lumineuse). Il faut une tension comprise entre 1,5 et 3,5V pour faire fonctionner une LED. La tension du secteur est 220V. Il faut donc abaisser la tension, pour cela on utilise un transformateur.

Celui-ci est formé de 2 boucles :

- ✓ le primaire relié au secteur 220V
- ✓ le secondaire où se trouvent l'appareil et son voyant.

Il passe toujours un courant dans le primaire d'où une dépense d'énergie même si l'appareil est éteint.

Pour éviter toutes les consommations inutiles il faut débrancher les appareils qui ne servent pas ou mettre un interrupteur.

Lorsqu'on regarde la télévision, il est préférable de ne pas utiliser la box si ce n'est pas indispensable car elle consomme de l'énergie.

- ✓ 1 téléviseur = 1 consommation
- ✓ 1 téléviseur + 1 box télé = 2 consommations

Lorsqu'on a un téléphone mobile et pas d'alarme dépendant de la box internet on peut éteindre la box lorsqu'on ne s'en sert pas.

Il existe des barrettes de prises avec des interrupteurs pour chaque prise.



Les chargeurs sur la photo peuvent rester branchés ainsi que d'autres appareils qui ne sont pas utilisés tout le temps.

2 - L'eau a besoin de chaleur pour s'évaporer, on utilise ce phénomène en été pour refroidir. Mais en hiver il faut éliminer l'eau après une douche, par exemple. Aspirer l'eau des parois de la douche permet de moins chauffer. Cela a aussi l'avantage d'éviter le développement des moisissures et le dépôt de calcaire et donc l'utilisation d'un produit d'entretien spécifique, cher et toxique pour l'environnement.

3 - Lorsqu'on pense économie d'eau, on parle de ne pas laisser couler l'eau inutilement, prendre des douches à la place des bains, récupérer l'eau de pluie... On ne pense pas à l'eau qui permet de fabriquer un certain nombre de produits :

- ✓ 500 litres pour 1kg de papier
- ✓ 60 à 400 litres pour 1kg de carton
- ✓ 5400 à 19000 litres d'eau pour 1kg de coton

On utilise beaucoup ces trois matériaux et il est simple de diminuer nos consommations.

- ✓ On peut refuser les publicités dans notre boîte aux lettres.
- ✓ On peut garder les cartons d'emballage pour les réutiliser pour envoyer des colis.
- ✓ On peut aussi remplacer le coton hydrophile, les lingettes, les mouchoirs en papier par une version de ces objets en tissu.



Exemple, **les lingettes en viscose de bambou** : lavées en même temps que le reste du linge, elles remplacent avantageusement et durablement les disques à démaquiller et les lingettes jetables. De même, les feuilles d'essuie-tout peuvent être remplacées par des carrés de coton pour les usages non salissants et on peut tout à fait se passer de serviettes de table jetables...

Michèle BERTIN

La Baie de l'Aiguillon : Programme LIFE : restauration des vasières...

L'an passé, je vous incitais à vous pencher sur l'intérêt écologique de la baie de l'Aiguillon, ce milieu naturel composé de vasières (4000 ha) et de prés salés (1200 ha environ, **les mizottes**). J'avais évoqué en particulier le plan de gestion LIFE, financé à 60% par l'Europe et élaboré conjointement par le Parc naturel Régional du Marais Poitevin (P.N.R), l'Office National de la Faune sauvage (O.N.C.F.S.) et la Ligue de la Protection des Oiseaux (L.P.O.)

Ce plan étalé sur 5 ans (2016-2020) est destiné, entre autres, à améliorer le fonctionnement écologique des vasières et à étudier le régime alimentaire des oiseaux d'eau migrateurs. Ils sont en effet nombreux à fréquenter la baie de l'Aiguillon. Au cours de l'hiver 2018-2019, la baie a accueilli plus de 30.000 anatidés (sarcelles d'hiver, canards cols verts, bernaches, oies cendrées...) et près de 70.000 limicoles (avocettes, barges, bécasseaux...)

L'enjeu est donc de recréer des vasières où les oiseaux migrateurs trouvent leur nourriture.

Les hectares de vasières qui, depuis plusieurs décennies, avaient été recouvertes par des amas d'huîtres et d'anciennes structures conchylicoles abandonnées (les crassats) ont commencé à être nettoyés. Trois sites sont concernés : l'un sur le canal de Luçon, un autre sur Charron et le troisième sur la pointe de l'Aiguillon ; Les travaux ont commencé sur cette dernière en septembre 2019 et se poursuivront jusqu'en février 2020. Ils reprendront en septembre 2020 si la prolongation du programme LIFE est validée. Les travaux sont réalisés à marée basse (coefficient 70 et +), à l'aide d'une pelleteuse munie d'un broyeur pour les huîtres ; les tables d'anciennes structures de 6, 7 et 8 mètres sont triées et ramenées à terre pour être recyclées ainsi que les pieux.

Conjointement, dans le cadre du LIFE, est menée une étude sur la capacité de la baie et des prairies humides à fournir l'alimentation pour les canards hivernants. Des prélèvements de 270 échantillons de gésiers et de jabots de différentes espèces ont été réalisés à 3 reprises, sur divers secteurs : La Tranche, Grues, Puyravault, Esnandes, Charron. Les graines ingérées sont analysées (soude, salicorne, carex...)

Le programme LIFE comporte aussi un volet de vulgarisation auprès du grand public :

- Des lettres d'information sur les sites internet comme **la lettre sur l'évolution morphologique et sédimentaire de la baie** ;
- **Un fascicule de terrain** à destination des enfants de 10-12 ans, illustré par Benoit Perrotin, vient d'être édité fin 2019 ;
- **Une exposition gratuite « Poses en baie de l'Aiguillon »** est mise à disposition depuis 2017.

La baie continue à offrir aux amateurs de balade et aux photographes son cadre exceptionnel, fragile.

Récemment, Le site de la pointe a été embelli par l'enlèvement et le nettoyage de certaines parties de structures en béton (éléments d'anciennes digues). De nouvelles ganivelles ont été installées pour border les voies d'accès à la mer et éviter les cheminements épars qui perturbent les oiseaux, particulièrement en période de reproduction.

Alors, profitons de ce site tout en le respectant.

Pour en savoir plus : sites à consulter :

<http://www.reserve-baie-aiguillon.fr/>

<http://www.life.reserve-baie-aiguillon.fr/>

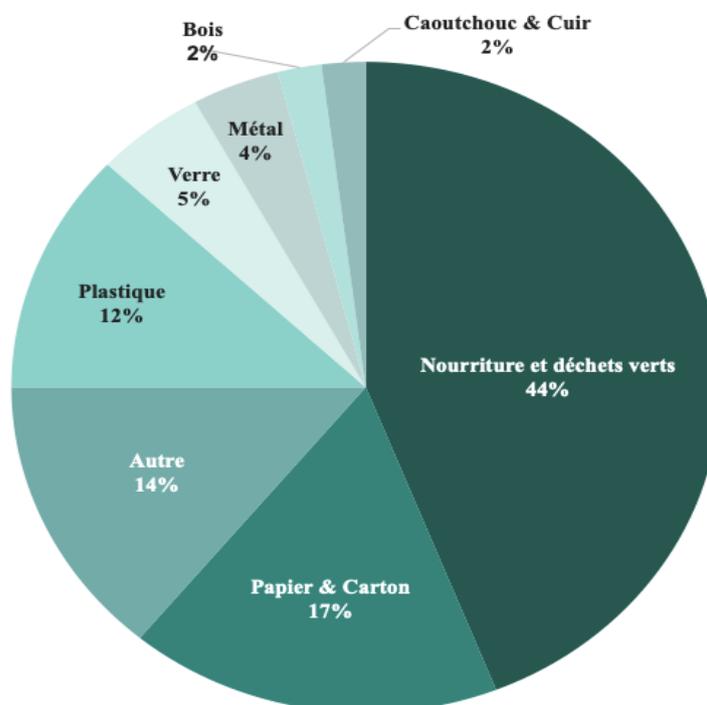
<http://www.facebook.com/lifebaieaiguillon/>

Laurence FERRE

Le gaspillage et l'anti-gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, c'est l'ensemble des pertes alimentaires qui se déroulent entre le champ et l'assiette.

Voici la composition de la masse ce que nous jetons :



Nous accumulons énormément de déchets ! 44% de ces déchets sont composés de nourriture et de déchets verts, parmi lesquels le gaspillage alimentaire est majoritaire.

En termes de poids, environ un tiers de la nourriture qui est produite dans le monde pour la consommation humaine est perdue ou jetée, ce qui équivaut à 1,6 milliards de tonnes. Sur une année, nous jetons 51 tonnes chaque seconde. Le gaspillage alimentaire mondial va encore augmenter d'un tiers en 2030, avec 2,1 milliards de tonnes qui seront perdus ou jetés, soit l'équivalent de 66 tonnes par seconde.

La France n'est pas épargnée par cette situation. 10 millions de tonnes d'aliments consommables partent chaque année à la poubelle en France, si l'on additionne la production, la distribution, la restauration et les foyers. À la maison, on parvient à gaspiller **29 kg par personne, dont 7kg de produits toujours emballés. C'est évidemment une moyenne.** Mais ça fait déjà un bon poids ! Et ce sont nous, consommateurs, qui gaspillons le plus : 33% du gaspillage alimentaire a lieu lors de l'étape consommation.

Comment limiter le gaspillage alimentaire à la maison -

Il est possible d'agir nous-mêmes, à notre niveau, dans notre vie quotidienne.

Commençons au supermarché (ou épicerie)

Faire une liste de ce dont nous avons besoin, afin de ne pas acheter des produits en double, ou d'en acheter trop.

Donner leur chance aux fruits et légumes moins esthétiques. Ils ne sont pas moins bons, mais sont la source de nombreuses tonnes de déchets dans la grande distribution, et parfois même avant cela, dans la sélection des produits à vendre.

Faire attention aux dates, mais pas trop. Si vous allez consommer un produit dans les jours qui viennent, inutile de prendre celui qui est tout derrière et qui périmé dans un mois. Prenez celui qui est devant, qui finira à la poubelle si personne ne le prend. Faites-en fonction de vos besoins et gardez en tête que certaines dates peuvent être dépassées sans problème. Il existe en fait 2 types de dates sur les produits :

	Mention sur l'étiquette	Signification
Date limite de consommation (DLC) Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« A consommer jusqu'au » accompagné du jour et du mois	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être ni vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
Date limite d'utilisation optimale (DLUO) Denrées moyennement et peu périssables tel que les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés La mention « A consommer de préférence avant le... » n'est pas impérative Elle informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer.	« A consommer de préférence avant le » accompagné du jour et du mois Exemple : A consommer de préférence avant le 18-02	Aliments dont la DLUO est inférieure à 3 mois
	« A consommer de préférence avant le » accompagné du mois et de l'année Exemple : A consommer de préférence avant fin mai 2002	Aliments dont la DLUO est comprise entre 3 et 18 mois
	« A consommer de préférence avant le » accompagné de l'année Exemple : A consommer de préférence avant fin 2003	Aliments dont la DLUO est supérieure à 18 mois

Soigner son réfrigérateur. Le nettoyer régulièrement pour empêcher le développement des bactéries, et **l'organiser** en rangeant selon les recommandations suivantes :

- > à - 18° C, les surgelés et les glaces ;
- > entre 0° C et + 4° C, la viande, les volailles, poissons, charcuterie, fromages frais et au lait cru, crèmes, yaourts, desserts, jus de fruits, produits entamés et en cours de décongélation ;
- > entre + 4° C et + 6° C, les aliments cuits, produits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur ;
- > dans le **bac à légumes**, les légumes et fruits frais lavés, fromages à affiner (emballés) ;
- > dans la **porte**, les oeufs, lait, beurre, jus de fruit entamés.

Effectuer la rotation de vos produits pour consommer les plus anciens en premier. **Datex** les produits lorsque vous les ouvrez. **Référez-vous aux DLC et DLUO** pour prioriser leur consommation et ne jetez pas un aliment avant d'avoir vérifié s'il peut encore être mangé, grâce à l'outil informatique **Gaspfinder**, ou faites confiance à vos sens. Sentez, vérifiez la moisissure, goûtez.

Gaspinder comment ça marche ? Il suffit d'indiquer le code-barre d'un produit afin d'obtenir des informations sur la date réelle jusqu'à laquelle celui-ci peut être consommé. Le site recense deux types de données, le délai de consommation lorsque l'emballage est encore fermé et le délai de consommation lorsqu'il est ouvert.

Congeler ce qui est en trop. Des plats préparés, légumes, fruits, viandes. C'est un très bon moyen de conservation. Attention tout de même, il paraît qu'il ne faut pas congeler un produit dont la DLC est très proche.

Valoriser ses restes ! On peut les utiliser dans des **recettes faciles** telles que des omelettes, des tartes, des soupes, des smoothies. Parfois, simplement couper et présenter des fruits fait en sorte qu'ils soient mangés dans les quelques minutes qui suivent !

Penser consommation collaborative. Vendez vos restes de plats, avec Super Marmite par exemple, donnez à des amis ou inscrivez-vous sur Partage Ton Frigo !

Composter ses déchets alimentaires.

Que fait l'Etat ?

L'interdiction pour la grande distribution de jeter ou détruire ses invendus alimentaires a été élargie à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire par la loi alimentation de 2018.

L'ordonnance tant attendue a été publiée le 22 octobre 2019. D'ici un an, l'ensemble des groupes de restauration collective privés et des groupes agroalimentaires auront interdiction de détruire leurs invendus encore consommables. Néanmoins, l'amende pour les contrevenants est dérisoire : 3 750 € !

Pour les groupes de grande taille (plus de 3 000 repas par jour pour la restauration collective, et plus de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel pour les groupes agroalimentaires), cette mesure est assortie d'une obligation de proposer une convention de don de denrées alimentaires aux associations habilitées, et de rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire à partir du 1^{er}

Janvier. Interdire la destruction des invendus, c'est une idée pleine de bon sens. En 2016, puis en 2018, il s'agissait des invendus alimentaires.

Désormais, il est question de tous les invendus quels qu'ils soient, dans la loi anti-gaspillage en discussion au Parlement.

La loi alimentation du 1^{er} novembre 2018 a voulu élargir la mesure, en offrant la possibilité à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires. Concernant la restauration hors domicile (en particulier scolaire), cette loi prévoit également « *la mise en place d'un diagnostic obligatoire et la diffusion d'outils d'aide à la planification* ». Aujourd'hui, les équipes gouvernementales mettent en avant cette disposition pour promouvoir le projet de loi anti-gaspillage, actuellement en discussion au Parlement. En effet, l'une de ses mesures phares vise à interdire la destruction de tous les invendus dans les produits cosmétiques et d'hygiène, les vêtements et chaussures, les livres, les produits électroniques...

Le moins que l'on puisse dire, c'est que cette idée tarde à se concrétiser : l'ordonnance n'est toujours pas parue. La 6^{ème} Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (et 39^{ème} mondiale), qui a eu lieu le 16 octobre dernier, aurait été une belle occasion de promulguer le texte, alors même que le Ministère de l'Agriculture « se mobilise » sur le sujet.

Les industriels joignent l'utile au profitable : Décret ou pas, l'industrie agroalimentaire affiche sa bonne volonté sur le sujet depuis plusieurs années – tout en y trouvant un intérêt financier. L'Association nationale des industries alimentaires (Ania) appelait ainsi ses adhérents à participer à la collecte annuelle des Banques alimentaires dans le cadre d'un programme intitulé « Manger à sa faim », lancé le 16 octobre. Elle leur signale que « *le don en nature permet d'optimiser les stocks en écoulant les éventuels surplus* » et que souvent « *donner s'avère moins coûteux que jeter/recycler/détruire ou opérer un retour de marchandise* ». De plus, le don alimentaire ouvre droit à une réduction d'impôt – à l'instar des particuliers.

Le gaspillage alimentaire constitue un problème à la fois moral, économique, social et environnemental.

Un problème moral : Le gaspillage alimentaire constitue un scandale éthique face auquel on ne peut rester indifférent. Un tiers des aliments produits dans le monde est jeté, alors qu'une personne sur six souffre de malnutrition, soit un milliard d'êtres humains ! D'autant plus que les experts estiment que les besoins alimentaires mondiaux vont doubler d'ici 2050.

Mais au-delà de la crise alimentaire qu'on observe à l'échelle internationale, les pays riches sont aussi concernés. La sous-alimentation touche ainsi une partie importante de la population française : en 2009, plus de 3 millions de Français ont eu recours à une aide alimentaire.

Un problème économique et social : Le gaspillage a un coût. Il ne nous viendrait pas à l'idée de jeter des billets de banque ou des pièces de monnaie par les fenêtres, mais nous jetons pourtant tous les jours des sommes considérables à la poubelle. Ce constat est d'autant plus alarmant qu'avec la crise, le pouvoir d'achat des Français baisse depuis 2009 et que toutes les catégories socioprofessionnelles sont concernées. Dans ce contexte, la lutte contre le gaspillage alimentaire prend tout son sens.

Un problème environnemental : Nous n'en avons pas forcément conscience, mais le gaspillage alimentaire exerce aussi un impact extrêmement fort sur notre environnement car il s'accompagne d'un gaspillage inutile de ressources et d'importantes pollutions. Réchauffement climatique, gaspillage d'eau ou encore pollution des milieux naturels, les effets négatifs du gaspillage alimentaire sur notre planète sont nombreux.

- Augmentation des émissions de gaz à effet de serre et du réchauffement climatique : le cycle de production, de transformation, de conditionnement et de transport des aliments (un yaourt qui finit sa vie dans votre poubelle peut avoir parcouru 9 000 kilomètres) entraîne d'importantes émissions de gaz à effet de serre, responsables du réchauffement climatique. En France, l'alimentation génère chaque jour à elle seule 20 % de ces émissions. Un simple repas, par exemple, équivaut à 3 kg de gaz à effet de serre !

- Gaspillage d'eau : on n'y pense pas quand on mange du pain ou qu'on découpe son steak, mais chaque aliment a nécessité une consommation d'eau considérable pour sa production et sa transformation. On estime ainsi, pour se faire une idée, qu'il faut :

- 1000 litres d'eau pour produire un kilo de farine (arrosage du blé notamment), soit une baignoire d'eau pour chaque baguette jetée à la poubelle ;

- 16.000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge, soit environ 70 baignoires (eau consommée par les bêtes et utilisée pour la production des aliments qu'elles consomment).

- Pollution des sols et des eaux : le gaspillage conduit à exercer pour rien une pression importante sur nos milieux naturels. Des espaces agricoles sont monopolisés pour rien, des engrais et pesticides viennent polluer nos sols et nos cours d'eau, pendant que les déchets engendrés et non recyclés (2/3 des déchets) doivent être incinérés et enfouis, souvent au détriment de nos écosystèmes.

Sans parler de l'impact sur notre santé que ces problèmes environnementaux entraînent...

Dominique LECLERE