

2 février 2017	rubrique nécrologique	_____	2
2 février 2017	revue thématique DD	_____	3
2 février 2017	revue de presse	_____	10

LA DÉPÊCHE

DU MIDI

Nord-Est

02 FEV. 2017

**L'UNION
SAINT-JEAN
TOULOUSE
BOUTX**

Mme Marie BORLA, son épouse ;
Mme Laetitia BORLA-IBRES,
sa fille et son époux Joël ;
M. Florian BORLA, son fils et son
épouse Virginie ;
Maxime, Hugo, Juliette, Virgile
et Bastien, ses petits-enfants ;
Mme Huguette BORLA,
sa maman ;
M. Philippe BORLA, son frère et
sa fille Delphine,
parents et alliés
ont la douleur de vous faire part
du décès de

Monsieur Christian BORLA

survenu le 31 janvier 2017, à l'âge
de 62 ans.

La cérémonie religieuse sera
célébrée le vendredi 3 février
2017, à 14 h 30, en l'église de
L'Union, suivie de l'inhumation
au cimetière de L'Union.

S'informer : Le Choix Funéraire L'Union
P.F.Garonnaises Ets Mamy
05.61.58.35.97

environnement

Les élus CMJ ont nettoyé le ruisseau Sausse

Les jeunes pousses de la politique unionnaise s'engagent sur le chantier de la protection de leur environnement. Première mission : nettoyer les bords de la Sausse.

Les membres du Conseil Municipal des Jeunes (CMJ) ont rejoint cette initiative de la commission citoyenne Environnement lors de la deuxième séance de nettoyage.

La Sausse est le cours d'eau qui longe de lac Saint-Caprais. Il draine certains déchets dans les lacets qu'il trace aux abords de cette zone verte. Armés de pinces, de gants, de sacs-poubelles et de bonnets, ces jeunes élus se sont levés tôt pour malheureusement récolter beaucoup de déchets.

Pneus, bouteilles en verre ou plastique, sacs et bouchons en plastique, papiers, emballages de médicaments, ferrailles, balles de golf ont été le fruit de leur recherche que l'on voudrait moins fructueuse. Mais le froid n'a pas eu raison de leur conviction et de leur bonne hu-



Au plus près de l'eau.

meur. Il faut dire que cette mission était une proposition du dernier conseil d'octobre dernier à laquelle ils tenaient.

Trente-deux projets

Lors de cette séance, les membres du CMJ ont arrêté leur programme. Ils ont imaginé pas moins de 32 projets à mettre en

œuvre ! Parmi ceux-ci, on peut citer la création de jardins potagers partagés, l'installation de grands jeux collectifs au lac, l'agrandissement du parcours de santé, ou encore l'arrachage de mauvaises herbes dans les cours de récré. Vous l'aurez deviné, ils accordent de l'importance à leur environnement.

Rien d'étonnant donc à ce que l'on retrouve des enfants de moins de 10 ans, un sac à la main arpenter les bords de la Sausse un samedi glacial à 9 heures du matin.

Un prochain ramassage a déjà été envisagé durant l'année à venir. Ils attendront juste que le temps soit plus clément.

Lot

02 FEV. 2017

La Légumerie, pionnière des circuits courts en Occitanie

Le modèle n'a pas été déposé, le brevet n'est pas protégé mais la légumerie qui a poussé dans les anciennes installations de la cuisine centrale à Pradines, n'a aucun équivalent dans la région. Une innovation que revendique le Grand Cahors qui en avait fait l'un de ses projets de campagne pour soutenir les filières maraîchères locales.

La légumerie fonctionne comme une plateforme qui reçoit directement chaque matin la production d'agriculteurs du Lot, dont les exploitations se situent à proximité.

« Les légumes cueillis quelques heures auparavant, sont épluchés, coupés, taillés en fonction des menus puis livrés d'une part à l'Unité de Production Culinaires qui alimente les écoles et les Ehpad et par ailleurs à l'hôpital de Cahors pour les repas des patients et du personnel. On soutient l'agriculture locale tout en visant un objectif environnemental et de santé publique ».

La légumerie s'est mise en route en novembre et depuis le début du mois de janvier, elle commence à atteindre un rythme soutenu.

« C'est un dossier sur lequel on a beaucoup travaillé, précise Francesco Testa. Nous avons noué des partenariats avec des maraîchers, avec la chambre d'agriculture du Lot et l'association Bio 46. C'est du ga-



Dorothee Pennequin, nouvelle chef du service restauration à l'UPC à la légumerie aux côtés de Francesco Testa et d'un des trois agents du Grand Cahors chargés de faire tourner la structure. /DDM, Marc Salvat

gnant-gagnant, affirme l' élu ». Le producteur qui passe contrat avec le Grand Cahors est certain d'écouler ses carottes, poireaux et pommes de terre. De son côté, la communauté de communes connaît son interlocuteur, la fraîcheur de ses produits, question traçabilité, on ne fait pas mieux, la sécurité en matière d'approvisionnement est assurée.

La formule n'est encore qu'à ses débuts. En septembre, selon l' élu, une montée en charge doit s'opérer lorsque la légumerie fournira les cuisines des lycées et collèges pour atteindre alors à 8 000 repas par jour. Francesco Testa parle de « phase intermédiaire, nous serons dans l'obligation d'étroffer le partenariat avec les producteurs ».

J.-M. F

PLUS 30% DE FRUITS ET LÉGUMES

La légumerie repose sur les liens de confiance tissés avec des maraîchers locaux. Ce choix des circuits courts du Grand Cahors s'exprime aussi au niveau de l'Unité de production culinaire. Aujourd'hui, 18 producteurs lotois fournissent l'UPC. Grâce à la légumerie, les volumes de fruits et légumes achetés devraient augmenter de 30 % dans un premier temps au terme de la première étape de fonctionnement.

02 FEV. 2017

AUCAMVILLE

Le bio dans les assiettes

Point évoqué et développé lors de la présentation des vœux du maire, la restauration municipale d'Aucamville connaît une petite révolution en ce début d'année. Depuis plusieurs mois, la commission restauration municipale se penche sur l'instauration de produits biologiques dans ses menus cantines comme à destination des bénéficiaires du portage à domicile. Au départ, un chantier d'envergure qui a mobilisé divers intervenants et services municipaux : cela passe par les appels d'offres, le soutien et l'accompagnement d'une coopérative de producteurs bio (épicerie, fruits et légumes, légumes secs, fromages, yaourts, viande de bœuf et pain).

Mais aussi cela a eu des répercussions sur la modification du plan alimentaire avec la mise en place de repas « alternatifs », sans viande, mais aussi la formalisation de procédures pour réduire les coûts. Menée au sein de nombreuses collectivités mais également auprès du grand public, cette nouvelle mesure a aussi permis de travailler sur la réduction du gaspillage. Cette finalité qui a donc permis aux élus aucamvillois de faire le



Des produits bios dans les menus aucamvillois

choix d'intégrer 20 % de produits issus de l'agriculture biologique dans ses commandes alimentaires, dès ce mois de janvier.

Ce choix municipal s'inscrit dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (Pnns) dont la ville est signataire et qu'elle entend concrétiser activement à travers plusieurs dispositifs pour l'ensemble des générations. L'instauration du bio en fait partie. La charte mentionne de lutter contre l'obésité

et la malnutrition en encourageant, notamment, la consommation d'une alimentation saine et équilibrée. D'autre part, l'intérêt du bio permet de travailler des circuits courts, de favoriser et de développer l'économie locale et de mettre en avant les producteurs régionaux.

À noter que l'instauration du bio n'a aucune incidence pour les familles, en effet la municipalité d'Aucamville n'a décidé d'aucune augmentation de prix pour les familles.

02 FEV. 2017

JEUDI 2 FÉVRIER 2017

www.leparisien.fr

VIE QUOTIDIENNE

17

C

CONSO

Les hypermarchés jouent la carte des produits régionaux

ALIMENTATION

Associés au bon goût de l'enfance ou des vacances, les produits régionaux se développent dans les rayons.

PAR ADELIN DABOVAL

Nous sommes de plus en plus « locavores ». Manger local, c'est la promesse de produits plus sains, en polluant moins et en soutenant l'emploi près de chez soi. Mais le produit local ou régional est aussi un filon qui rapporte dans un contexte de consommation atone. C'est pourquoi les hypermarchés jouent à fond la carte du « meilleur d'ici » pour reprendre les mots de Géant Casino ou des « alliances locales » (E.Leclerc).

■ CARTON PLEIN AU RAYON BIÈRES

Les produits régionaux ont investi tous les rayons des grandes surfaces. Mais pas avec la même réussite. « 51 % de notre assortiment de bières est régional, 45 % de notre charcuterie, 42 % de nos fromages mais seulement 6 % des céréales », explique un responsable d'Intermarché. Chez Auchan, 36 % des approvisionnements en fruits et légumes des magasins proviennent de leur région administrative.

■ LA PROXIMITÉ, ÇA RASSURE

Dans l'esprit du consommateur, le produit régional a tout bon. « Les couches pour bébé toxiques, le dioxyde de titane dans les bonbons... Il entend parler de tellement de



Les produits régionaux ont envahi les rayons des grandes surfaces, comme ici la marque Saveurs en or dans le Nord-Pas-de-Calais.

36 %

des approvisionnements en fruits et légumes des magasins Auchan proviennent de leur région administrative.

scandales industriels que le consommateur est rassuré par la provenance régionale d'un produit », note Thierry Desouches, le porte-parole des magasins U. « Il y a aussi dans l'achat local une démarche citoyenne, souligne Marc Vasseur, adhérent d'E.Leclerc. Le client veut

soutenir son bassin d'emploi. Dans mes magasins de Dammarie-les-Lys et du Châtelet-en-Brie (NDLR : Seine-et-Marne), je vends par exemple du brie de Meaux et de Meun, des pommes, du miel, du cidre... tous produits en région parisienne. »

■ LE TERROIR, L'APPARTENANCE À UNE TRIBU

Si les produits régionaux ne sont pas tous distribués nationalement, c'est aussi parce qu'ils... ne se vendraient pas forcément ailleurs. « En Alsace, par exemple, le munster Husson est très réputé, mais il est inconnu ailleurs. La saucisse de viande y est très appréciée, mais on n'en ven-

draît pas une en Bretagne », constate avec humour Thierry Desouches. Système U a donc mis en place depuis sept ans les « U de » Corse, Alsace, Bretagne... pour proposer plus de 3 000 références différentes réparties entre 37 regroupements régionaux. Chez Auchan, on commercialise les marques collectives régionales Saveurs en or dans le Nord-Pas-de-Calais, Sud de France, Goûtez la Normandie, Savourez l'Alsace...

■ LES PRODUITS RÉGIONAUX, ÇA RAPPORTE

« Le bonheur est dans le près. » Intermarché en a fait l'objet de sa der-

nière campagne de publicité. Car les produits régionaux, cela rapporte. « Depuis 2012, le nombre de références et le chiffre d'affaires augmentent », constate Richard Vavasseur, directeur des marques premium de Carrefour. A ce jour, ce sont ainsi 60 000 produits locaux qui sont distribués dans 5 600 magasins Carrefour. « En 2016, ces produits dits locaux ont enregistré une progression de 7 % », se félicite-t-il. Une performance dans un contexte de consommation très morne. Autre prouesse, l'hypermarché U de Pontarlier (Doubs) réalise quasiment 10 % de son chiffre d'affaires grâce aux produits régionaux.

2 000

► C'est le nombre de logements supplémentaires à Toulouse qui vont être alimentés en chauffage par l'usine d'incinération du Mirail. Situés dans les quartiers de Bagatelle, Papus et La Faourette, ces derniers permettront l'économie de 3 100 tonnes de CO₂ par an.



Trois bougies pour le Metronum

Depuis 2014, la salle de musiques actuelles, située à Borderouge, a vu défiler plus de 600 groupes et accueillis quelque 110 000 spectateurs. Pour fêter ses trois ans d'existence, elle a concocté un programme tout particulier, jusqu'au 5 février, à retrouver sur son site Internet.



Lifting pour le Jardin du Grand-Rond

Le nouveau visage du Jardin du Grand-Rond sera dévoilé ce vendredi. Depuis quelques mois, l'espace vert a bénéficié d'un grand lifting : pelouses et allées remises en état, mobiliser urbain restauré, fontaine réparée, aire de jeux agrandie et nouveau damier fleuri planté. D'ici 2020, d'autres jardins emblématiques de la ville s'offriront une cure de jouvence.

Pour le plaisir de lire

► Sous forme de petites bibliothèques publiques à étagères, des "boîtes à lire" ont été installées dans sept quartiers toulousains. Chacun peut s'y servir gratuitement, y déposer des ouvrages, ou les deux. L'objectif étant d'inciter à la lecture et de pousser au partage.

ELLE MÉRITE DE FAIRE LA UNE

BÉATRICE MAROU

La grande classe verte

02 FEV. 2017



Semis

Apprendre à écrire, à compter... et à faire pousser des légumes. C'est ce que Béatrice Marou propose à ses élèves depuis maintenant cinq ans. Sa classe cultive un potager dans le parc de l'établissement accompagnée par l'association Terr'eau Ciel. Sur six plates-bandes poussent radis, framboisiers, kiwis (mini-kiwis), épinards ou encore pommes de terre... «À la rentrée, nous semons des plantations d'hiver. Puis nous arrachons quelques mauvaises herbes et arrosons quand cela est nécessaire», explique l'institutrice.

Engagement

Après avoir travaillé 7 ans dans le secteur commercial, Béatrice Marou se dirige vers la formation pour adulte, avant de devenir professeur des écoles. Une façon de donner du sens à son métier. «Je ne suis pas spécialement écolo et je n'ai pas non plus la main verte. Mais cela me semble très important de sensibiliser les enfants à prendre soin de l'environnement, cela fait partie de notre mission», lance-t-elle.

Pédagogie

Pour Béatrice Marou, les bénéfices éducatifs sont multiples. «Les enfants se reconnectent avec les rythmes des saisons. Ils apprennent le cycle des plantes, c'est beaucoup plus concret que de faire pousser des lentilles dans du coton». Avec une de ses collègues, l'institutrice a aussi mis en place un tutorat. Lorsque ses anciens élèves passent en CP, ils transmettent alors aux grandes sections leurs connaissances du jardin.

Accompagnement

Béatrice Marou estime que la réussite de ce potager est intimement liée à l'accompagnement proposé par les ingénieurs de Terr'eau Ciel. «C'est indispensable. Avant cela, les cultures des quelques légumes ou des fleurs n'était pas forcément reconduite d'une année sur l'autre.»

Futur

Outre le potager, l'école s'est équipée d'un récupérateur d'eau de pluie et les déchets verts sont compostés. En mars, un rucher accueillera même des abeilles. De quoi former une génération de jardiniers en herbe. «L'an prochain, les élèves de la grande section jusqu'au CM2 auront tous déjà cultivé le jardin», se félicite-t-elle.

/// Par Delphine Toyac

02 FEV. 2017

ENVIRONNEMENT. Une machine pour dépolluer la Garonne va être testée

Vendredi 27 janvier, le FabLab Artilect et la Fondation Orange ont présenté la machine à dépolluer la Garonne, qui va être testée durant quatre mois. Les détails du projet.



Les « makers » avec la machine à dépolluer la Garonne, qu'ils testeront entre février et mai © DR

Que c'est beau un monde innovant, jeune, plein d'idées rafraîchissantes. Au cours de l'année 2016, les Toulousain(e)s n'ont pas ménagé leurs efforts pour réfléchir à de nouvelles solutions pour préserver l'environnement, améliorer le fonctionnement de notre société. Parmi ces idées qui font bouger Toulouse, figurait celle de Toulouse Clean Up, portée par des

jeunes « makers » de la Mission Locale et de l'association Trajectoire vers l'Emploi au sein du FabLab Artilect et en partenariat avec la Fondation Orange.

Toulouse Clean Up, c'est une machine autonome permettant de nettoyer la Garonne de ses déchets plastiques et de stopper leur course vers la mer. Le genre d'initiative bienvenue, puisque les déchets plastiques transpor-

tés par la Garonne finissent tout droit dans l'océan Atlantique, plus précisément dans le gyre Atlantique Nord.

Un test « concluant » en juin 2016...

La pollution fluviale de la Garonne est une triste réalité puisqu'un test réalisé en juin 2016 sur le pont de Blagnac, à l'aide d'un filet, a permis de

recupérer, en neuf jours, une centaine de bouteilles, un ballon... et un vélo !

Vendredi 27 janvier, les acteurs du projet ont présenté la machine en détail. Cette dernière est composée d'un barrage à deux ailes en V et d'un récupérateur situé en bout du V. « Le barrage permet de guider les bouteilles plastiques vers le récupérateur, qui fonctionne à la force du courant. Aucune autre énergie n'est utilisée, mise à part l'énergie propre de la Garonne comme les moulins à eau qui longeaient la Garonne d'Antan », expliquent les porteurs du projet. Autre atout écolo de Toulouse Clean Up : le récupérateur est lui-même constitué de bouteilles de plastiques récupérées avec 210 bouteilles par flotteur, soit 420 bouteilles. Un récupérateur qui pourra supporter 600 kg de pression. Après plusieurs mois de travail, la machine va être testée de façon grandeur nature entre février et mai. De juin à septembre, les acteurs du projet vont installer le récupérateur sur la Garonne avant une action de sensibilisation cet automne.

Anthony Assémat

02 FEV. 2017

Invendus des commerçants : Too Good to Go débarque !

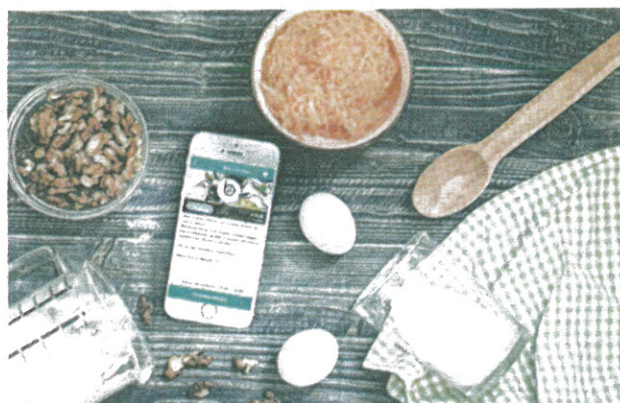
L'application Too Good to Go a débarqué à Toulouse. Une vingtaine de commerçants y proposent leurs invendus, à prix cassés. Comment en profiter.

Une vingtaine d'enseignes de la Ville rose doivent adopter le concept. Too Good to Go, une application de Norvège, s'est lancée en avant-première à Toulouse. Différentes enseignes toulousaines sont déjà en ligne, mais il faudra attendre mardi, pour retrouver l'intégralité des participants et profiter de leurs offres.

En tout, une vingtaine de commerces devraient participer à l'opération.

Des horaires de collecte précis

C'est une application qui permet de lutter intelligemment contre le gaspillage. Elle permet d'acheter en ligne, et à petits prix, les invendus du jour de certains commerçants, plutôt que de les laisser pourrir à la poubelle. Chacune de ces enseignes publie une courte description sur le site Internet de la startup, précisant les conditions de récupération et l'heure à laquelle les



L'application, qui permet de récupérer des invendus à prix cassés, est arrivée à Toulouse le 17 janvier © Too Good to Go

clients peuvent venir. « Si vous venez trop tôt, il se peut que le commerce s'occupe de ses clients habituels. Si vous venez trop tard, il peut être fermé. Les commerçants apprécient que vous attendiez dehors si vous arrivez plus tôt que prévu (...) un afflux de clients serait difficile à gérer pour le personnel », précise l'équipe de Too Good to Go. Le paiement se fait en ligne, au moment de la commande, permettant de préciser l'heure de retrait. Par contre, si le commerce a épuisé tout son stock et n'a plus de restes, le client sera prévenu par une notification.

Concernant les annulations de commandes, le mieux est de prévenir au moins deux heures avant le retrait de la commande. Mais la start-up ne peut pas garantir un remboursement total à chaque fois.

Une boîte mystère

En plus de son côté écologique, Too Good to Go jouit d'un charme mystérieux.

En effet, au moment de la commande, l'utilisateur ne sait pas exactement ce que va contenir sa petite boîte. Il peut en avoir une vague idée, selon qu'il choisisse la boulangerie Saint-Georges ou le Brolenda

Coffee Shop... mais il ne sait pas exactement quelles sont les viennoiseries ou les boissons qui composeront son package. « Profitez de la surprise et, le cas échéant, n'hésitez pas à partager les produits que vous n'aimez pas », souffle l'équipe de Too Good to Go. Les clients sont également invités à acheter leur propre boîte à remplir, afin d'éviter que les commerçants utilisent des emballages jetables, le tout dans une logique environnementale. Enfin, c'est le premier arrivé qui sera le premier servi.

En fin de journée, la plupart des offres risquent d'être épuisées, donc mieux vaut s'y prendre tôt, si vous visez un commerce en particulier. Et l'équipe d'achever : « Les offres sont renouvelées tous les soirs à minuit, les « couche-tard » seront donc les premiers servis ». Dire qu'on nous a toujours répété que l'avenir appartient à celles et ceux qui se lèvent tôt !

▲ Disponible sur Android et iPhone. Plus d'infos et la liste des commerçants toulousains partenaires sur <https://apptogoodtogo.com>

A. P.

SAINT-JEAN

« Maestro Pinguini » bientôt à Palumbo

La ville de Saint-Jean propose un voyage musical clownesque intitulé « Maestro Pinguini », ou le manchot chef d'orchestre. Il est particulièrement destiné à un jeune public à partir de 3 ans et interprété par la C^{ie} Acide lyrique. Ce spectacle aura lieu lundi 13 février, à 15 heures, à l'Espace Palumbo. Le Maestro Pinguini s'avance solennellement... Il salue fièrement... Il lève sa baguette lentement... Chut ! Le concert va commencer... Mais où est passé son orchestre ? Il est seul... Seul comme un pingouin qui a perdu sa colonie et qui erre sur la banquise... À partir de là, ce personnage clownesque va se démener pour tenter de sauver ce concert qui démarre bien mal : on le verra chanter, ukulélér, yoddeler, beatboxer, diriger un orchestre imaginaire, essayer de s'envoler, chuter, se

02 FEV. 2017

relever, rire à vocalise déployée, essayer d'interpréter à lui tout seul le Boléro d'à peu près Maurice Ravel...



**Un spectacle qui va enchanter
petits et grands.**

Ce voyage musical tous azimuts verra se mélanger Mozart, Elvis Prestley, les comptines enfantines, ACDC, Rossini, Katty Perry, Saint Saëns, Beyonce, Verdi et bien d'autres...

Depuis 2004, Acide lyrique œuvre pour la démocratisation de la musique classique par le biais de l'humour.

Contact : mairie de Saint-Jean,
Tél. : 05 61 37 6328 Tarifs : 5 €
Réduits : 3 €

Billetterie en ligne : palumbo.mairie-saintjean.fr
Billetterie au guichet l'après-midi du spectacle.