

10 février 2017 revue de presse _____ 2

10 février 2017 revue thématique DD _____ 5

LA DÉPÈCHE

D U M I D I

Nord-Est

SAINT-JEAN

10 FEV. 2017

Demandes de carte d'identité : c'est presque fini

Dans le cadre du « Plan préfectures nouvelle génération », les modalités d'instruction des demandes de cartes nationales d'identité (CNI) sont modifiées. Ainsi, à compter du 7 mars prochain, le dépôt des dossiers se fera uniquement auprès des mairies équipées du système permettant le recueil des demandes de passeport. La ville de Saint-Jean n'étant pas dotée de ce dispositif, les dossiers de demande de cartes nationales d'identité ne pourront être déposés que jusqu'au 1^{er} mars inclus. Après cette date, les administrés devront déposer leurs dossiers complétés auprès d'une mairie de leur choix équipée d'un dispositif de recueil. Elles sont au nombre de 26 pour le département de la Haute-Garonne : Aspet, Auterive, Bagnères de Luchon, Balma, Blagnac, Carbonne, Castanet-Tolosan, Castelginest, Cazères, Colomiers, Cugnaux, Fronton, Grenade, Lanta, L'Isle-en-Dodon, L'Union, Montastruc-la Conseillère, Montgiscard, Muret, Plaisance-du-Touch, Revel, Saint-Lys, Saint-Gaudens, Toulouse (Capitole et les mairies annexes de Bellefontaine, Bonnefoy, Croix-Daurade, Desbals, Lafourquette, Lalande, Lardenne, Minimes, Ormeaux, Pont-des-Demoiselles, Roseraie, Saint-Cyprien, Saint-Roch), Tournefeuille et Villefranche-de-Lauragais.



A partir du 7 mars le dépôt de dossiers ne se fera plus à la mairie de Saint-Jean.

SAINT-JEAN

Championnat de France de tennis

10 FEV. 2017

Les saint-jeannis ratent la marche

Fin d'un rêve ! Dimanche dernier, l'équipe des 35 ans hommes a raté la marche qui devait lui permettre de continuer son aventure en championnat de France. Pour la deuxième année consécutive, les messieurs chutent donc en 32ème de finale. Leurs bourreaux, des joueurs de Toulon certes mieux classés qu'eux, les ont battus par 3 victoires à 1. Toutefois, les saint-jeannis abordaient la rencontre pleins de détermination et bien décidés à se battre. Après 45 minutes de match, Christophe Jean avait empoché le premier set et Didier Fernandes menait 5/3. Mais malgré le soutien d'un public saint-jeannais enthousiaste, les deux toulonnais retournaient la situation et remportaient les deux premiers points. Vint ensuite la belle victoire de



Malgré le soutien de Jean-Louis Paquiot, président du TC Saint-Jean (à g.), le rêve s'est envolé!

Guillaume Neron -on y croyait toujours! - puis la bagarre menée, en vain, par Mathieu Cordelier, et nos joueurs disaient au revoir au championnat de France des 35 ans ! Prochain objectif : la montée en Nationale 4 en mai/juin. Pendant ce temps, les filles remportaient leur

rencontre contre Blagnac et se qualifiaient une nouvelle fois pour la finale du challenge Laffont, où elles rencontreront les vainqueurs du match Balma/Stade Toulousain. Bravo Marianne, Virginie, Lisa et Violette ! Enfin, rappelons que le tournoi interne continue pour les 160

engagés. Les finales se dérouleront le 11 mars pour rendre leur verdict : qui seront les meilleurs joueurs du club dans chaque catégorie ? Une journée attendue par tous !

FG31

Conseil Municipal

Tout ce que les élus doivent savoir avant de voter le budget

Lundi dernier avait lieu le premier conseil municipal de l'année, consacré en grande partie au Débat d'Orientation Budgétaire. Le Directeur Général des Services a débuté la séance en présentant le Rapport d'Orientation Budgétaire, qui a pour but de rendre compte de la gestion de la commune, mais aussi de donner aux conseillers municipaux tous les éléments d'information qui leur permettront de voter le budget 2017. Rétrospective 2016, orientations budgétaires, engagements envisagés, évolution de la fiscalité locale, niveau de la dette... tout est passé au peigne fin. Parmi les investissements prévus en 2017, on distingue cinq catégories : travaux indispensables pour des questions de sécurité, modernisation des infrastructures communales, accessibilité pour les personnes à mobilité réduite, équipement des services, bâ-



Mme Vézian, maire, Mme Moretto, adjointe à l'Education, et M. Espic, adjoint aux Finances

timent Les Granges. Total : 1,4 millions d'Euros, auxquels s'ajoutent les restes à réaliser de 2016, parmi lesquels l'installation d'un ascenseur à l'école Preissac, d'un WC autonettoyant au lac de la Tuilerie, l'achèvement des travaux de fibre optique dans les bâtiments municipaux et la modernisation du mur d'escalade. Ces investissements seront financés par différentes subventions, par un emprunt, par les fonds

propres de la commune et par la vente, au prix de 1,5 millions d'Euros, de la maison Treilhes (article ci-contre). Armés de tous ces éléments, les conseillers ont pu entamer le débat, ouvert par M. Ecarot (Mieux Vivre à Saint-Jean), qui se réjouissait d'une « légère amélioration » de la situation financière de la commune, grâce, soulignait-il, à la mise en œuvre de quelques-unes des propositions de son équipe

(meilleure organisation du travail dans les services, diminution de la masse salariale...). Et de conclure : « Nos concitoyens attendent des propositions réalisistes et des résultats tangibles sans hausse des impôts ». Les conseillers ont jusqu'au 30 mars, date à laquelle sera voté le budget 2017, pour formuler d'éventuelles propositions.

FG31

10 FEV. 2017

SAINT-JEAN

Vie locale

Au vœux de Saint Jean, Dominique Vézian a été élue reine



Dominique Vézian

Une année qui commence sur les chapeaux de roues pour la ville de Saint-Jean. « Je formule les vœux qu'en 2017, nous serons capables de nous entre-aider, d'accepter nos différences, de continuer à vivre ensemble, de bâtir une ville toujours aussi accueillante et chaleureuse », a clamé la Maire, Marie-Dominique Vézian. Entourée de son conseil municipal, à la fin janvier à l'Espace Palumbo, elle a présenté il y a quelques jours ses vœux aux Saint-Jéannais.

Rétro sur l'année 2016

Cette douce journée conviviale a été pimentée par de sympathiques projections pour rappeler les réalisations effectuées ou en chantiers. Madame Vézian est revenue sur le beau film en cours du bâtiment "Les Granges, au cœur de ville : "Nous avons voulu qu'il soit un espace in-

tergénérationnel. Un espace jeune et un espace senior s'y côtoieront, le centre social permettra d'y créer le lien entre les usagers, et un Fab'Lab, porté par la MJC, s'y implantera. Il me tarde de voir ce lieu de vie, vivre par toutes les générations". Marie-Dominique Vézian a souligné le dynamisme des associations, la réalisation du street-park, la concertation publique du secteur de Besseyre et l'étude urbaine de ce territoire stratégique, qui dans le temps abritait quelques fermes. Avec les championnes de France du collège. Tapis rouge aussi les concours des courts métrages de la Métropole. Nous avons de la graine pour les futures palmes d'or de Cannes.

Des moutons

Dans un sourire, elle annonce avec joie "l'éco-pâtu-



Dominique Vézian et Gérard Bapt.



L'association de Peche.



L'Orchestre Que du Bonheur



Les granges



Retro. Les filles championne de France.

Conseil Municipal (suite)

Une vente immobilière et trois rendez-vous

Outre la préparation du budget qui a occupé une grande partie du conseil municipal de lundi dernier (voir article ci-contre), les conseillers ont du se prononcer sur différents points, parmi lesquels la cession de la propriété Treilhes, sise au 33 route d'Albi, à la société Pitch Promotion. Après cinq ans de procédure qui ont abouti au rejet de la demande d'annulation du permis de

construire, le promoteur va pouvoir acquérir cette bâtisse pour la somme de 1 500 000 €. Toutefois le programme initiallement prévu a été en partie modifié et il se composera de 34 logements (70% de la surface en financement libre, 30% en Prêt Locatif Social). Mme Viu, M. Couzy et M. Tamalet, qui ont toujours été opposés à cette cession, se sont abstenus; les 5 élus de Mieux Vivre à Saint-

Jean (MVSJ) ont voté contre. La réunion s'est achevée avec 3 questions diverses posées par Mme Florès au nom de MVSJ. Concernant le déploiement de la fibre optique, Mme le Maire a indiqué que les travaux étaient en cours et qu'une réunion publique en présence de l'opérateur était prévue le mercredi 29 mars à 18h. Concernant l'accueil par la commune de 5 chèvres des

Pyrénées en charge du débroussaillage, Mme le Maire a fait savoir qu'une réunion d'information était programmée le lundi 20 février à 18h 30 à la salle de l'Age d'Or. Enfin, concernant l'installation de la vidéo-surveillance dans la commune, Mme Vézian a fait savoir que le projet serait présenté aux élus lors d'un conseil municipal qui se tiendra à huis clos le 27 février.



La propriété Treilhes vit ses derniers jours

Nord-Est

24 heures

10 FEV. 2017

le fait du jour

Que deviennent les aliments gaspillés

l'essentiel ▶

Du producteur au consommateur, les pertes alimentaires sont importantes. Des initiatives émergent en Haute-Garonne pour lutter contre le gaspillage.

Dix millions de tonnes de nourritures sont jetées chaque année en France. Du champ à la poubelle le chemin est long et tous les secteurs de la chaîne alimentaire sont concernés par ces pertes massives. Pour lutter face au gaspillage, des initiatives émergent à tous les niveaux. Un effort commun indispensable pour atteindre l'objectif national de diviser par deux les pertes et les gaspillages à l'horizon 2025.

L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), dans son état des lieux de la prévention du gaspillage en Occitanie, note que « 70 % des actions recensées concernent le secteur de la restauration collective, essentiellement scolaire ou bien sont destinées à sensibiliser les consommateurs. » Toutefois, les

industries de production et de transformation de la nourriture participent-elles aussi à cet effort puisque les pertes se répercutent directement sur leur compétitivité. Elles mettent alors en place des actions individuelles qui sont plus difficilement quantifiables.

Pour minimiser leurs pertes, les magasins mettent en place des rayons promotionnels avec des produits proches de la date limite de consommation. Mais la plus grande partie de leurs consommables retirés des rayons est récupérée par les associations d'aides alimentaires.

Consommer mieux, pas forcément moins

Les consommateurs quant à eux sont responsables de 33 % des pertes et gaspillages alimentaires. Les professionnels de la restauration collective ou commerciale multiplient les initiatives. À la cuisine centrale de Toulouse qui sert 30 000 repas par jour, on a décidé de fonctionner avec zéro déchets. Depuis 2013 ce sont les Restos du cœur qui bén-

néficient des excédents de production ainsi que la Banque alimentaire 31.

Les restaurateurs eux aussi travaillent dans ce sens. L'utilisation des « doggy-bag » dans les restaurants s'est longtemps heurtée aux réticences culturelles.

Aujourd'hui, cette pratique est encouragée par la Métropole et par l'Union des métiers et des

industries alimentaires puisqu'elle permet une réduction naturelle des déchets.

Applis anti-gaspillage

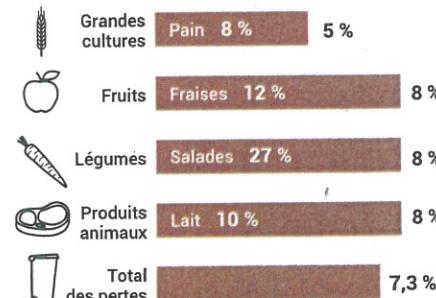
Des applications apparaissent régulièrement pour offrir une seconde vie aux invendus. C'est le cas de Too good to go, récemment implantée à Toulouse. Elle met en relation les commerçants et les consommateurs pour acheter à prix réduits leurs invendus avant la fermeture. Une autre application, créée par deux Toulousaines, food swap'ers, permet d'échanger des plats cuisinés entre particuliers.

Benjamin Abba

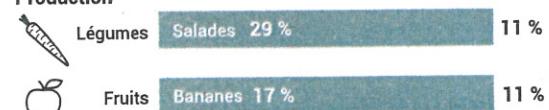
Le gaspillage alimentaire en Occitanie

Taux des pertes et gaspillages par secteur d'activité, en %

Consommation



Production



Transformation



Source : Ademe



DES CONFITURES FABRIQUÉES À PARTIR DE FRUITS INVENDUS

Les Repêchés Mignons, luttent contre le gaspillage et donnent une seconde vie aux invendus. Depuis 1 an et demi, la Toulousaine Céline Julian prépare et vend des confitures préparées avec les produits dont les grandes enseignes ne veulent plus.

C'est grâce à son activité de bénévolat avec Disco Soupe qu'est née l'idée des Repêchés Mignons. « On propose de cuisiner et déguster des soupes dans des lieux publics, explique-t-elle. Comme nous nous retrouvions souvent avec des restes, j'en faisais des conserves et des confitures. » Aujourd'hui, la fabrication des confitures est confiée à une association qui travaille avec d'anciennes femmes battues en réinsertion. Céline réfléchit à faire la même chose avec des conserves. En attendant les petites boîtes cylindriques des Repêchés Mignons on peut goûter les différents parfums de confitures chez Xavier, le fameux fromager Toulousain ou à l'épicerie 100 % vrac, Ceci-et-cela.

LA DÉPÈCHE DU MIDI

Nord-Est

10 FEV. 2017

repères

7

KILOS > A la poubelle. C'est la quantité de nourriture non consommée et encore emballée que nous jettons tous les ans.

« Nous avons plusieurs leviers à notre disposition pour réduire les pertes, mais le don aux associations est celui que nous utilisons le plus souvent ».

Sébastien Martin, responsable alimentaire chez Auchan



Comme pour Phenix à Toulouse, le business vert est vecteur d'économies mais aussi d'emploi. / DDM, Michel Viala

PHENIX, UNE SECONDE VIE POUR LES DÉCHETS

Phénix est une entreprise sociale de lutte contre le gaspillage. Si le siège est situé à Paris, une antenne régionale a vu le jour à Toulouse il y a deux ans. Les cinq personnes qui y travaillent ont une mission simple, en apparence.

La jeune entreprise travaille avec tout type d'acteurs qui se retrouvent avec des invendus. Des supermarchés bien sûr, mais aussi quelques grossistes du Marché d'Intérêt National et des événements comme le Rio Loco l'an dernier.

Elle permet à ces invendus de trouver une voie alternative et de ne pas finir à la poubelle. Et cette voie est souvent représentée par les associations alimentaires.

Mais donner, n'est pas si simple qu'il n'y pa-

raît, surtout quand il s'agit de produits alimentaires. Alexis Campionnet, le directeur régional de Phénix, nous explique qu' « il y a de nombreuses règles à respecter notamment sur la question de l'hygiène ». Le premier objectif de Phénix est alors de former et d'accompagner ses clients. « Notre rôle est d'augmenter la quantité de dons aux associations mais aussi d'en augmenter la qualité » poursuit-il.

La deuxième partie du travail consiste à trouver des associations et à bien répertorier leurs besoins. Une bonne connaissance de ces dernières et de leurs moyens logistiques permet d'être réactif. « Lorsqu'un grossiste nous dit qu'il a 4 tonnes de fruits et légumes à écouler dans les deux jours, il faut agir vite et mobili-

ser les bonnes associations. »

Pour les entreprises qui se débarrassent ainsi de leurs invendus, le bénéfice est double. Elles réduisent leurs coûts de gestions des déchets et profitent du crédit d'impôt accordé par l'État. De leurs côtés, les associations ne déboursent rien mais doivent pouvoir assurer le transport et le stockage des produits.

Alexis Campionnet estime à environ 2 tonnes par jour la quantité de produits sauvés de la poubelle, « nous trouvons une solution pour 100 % des produits » assure-t-il.

L'entreprise qui compte une vingtaine de collaborateurs dans toute la France prévoit de créer une cinquantaine d'emplois d'ici 2020. Preuve qu'aujourd'hui, le « business vert » a de beaux jours devant lui.

LA DÉPÈCHE

DU MIDI

Nord-Est

10 FEV. 2017

interview

« NOUS DEVONS DAVANTAGE TRAVAILLER EN AMONT DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE »

Christine **Chartier** ingénieur en charge de la gestion des déchets et de l'économie circulaire pour l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise d'Energie (ADEME) en Occitanie

En novembre 2016, la Direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt en Occitanie (DRAAF) et l'ADEME ont réalisé un état des lieux de la prévention du gaspillage dans la région. Ce diagnostic a pour objectif de rendre visibles les actions, et les acteurs qui les mènent, afin d'aider les projets à se développer.

Comment a été mené cet état des lieux ?

Nous avions déjà réalisé une telle étude sur le Languedoc-Roussillon en 2014. Avec la fusion des deux régions nous avons voulu y intégrer l'ex-Midi-Pyrénées. Le diagnostic concerne les actions relevant de la prévention, c'est-à-dire en priorité la limitation du gaspillage alimentaire à la source puis, lorsque ce n'est pas possible l'orientation des denrées sur le point de d'être gaspillées vers l'alimentation humaine. Près de 300 acteurs régionaux ont été contactés, permettant de recenser environ 200 actions de prévention qui viennent s'ajouter à la centaine identifiée en 2014.

Qu'est ce que cet état des lieux a mis en avant ?

Nous avons remarqué qu'en grande majorité, les actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire sont faites au niveau du dernier maillon de la chaîne alimentaire. C'est-à-dire au moment de la consommation, et notamment dans le cadre de la restauration collective. En effet la loi sur la transition énergétique impose aux collectivités une démarche de lutte contre le gaspillage. Cet état des lieux montre aussi que beaucoup d'efforts sont à faire en amont de la chaîne alimentaire.

Quels types d'actions peuvent être envisagés au niveau de l'industrie ?

Avec des entreprises de l'agroalimentaire nous avons mis en place une méthode dites des coûts complets. Ainsi nous pouvons évaluer le coût des déchets à chaque moment de la production. Une entreprise avec laquelle nous travaillons s'est aperçue que le coût des pertes et déchets représentait 75 000 euros. En les identifiant l'entreprise peut augmenter sa rentabilité. Une autre solution c'est d'acheminer les produits non calibrés vers des centres de transformation, qui sont de plus en plus nombreux.

Quelle sera la prochaine étape ?

Nous devons faire en sorte que l'ensemble des acteurs se connaissent et interagissent. La filière est large et chaque acteur a ses propres problématiques c'est pour cela que c'est un travail difficile. Mais le sujet du gaspillage alimentaire ouvre sur la problématique de la bonne alimentation en général.

10 FEV. 2017



Consommation • + 20 % de progression du côté des ventes au premier semestre 2016 et un nombre de distributeurs en augmentation de 7 % par rapport à fin 2015, on est aujourd'hui neuf Français sur dix à prétendre consommer bio, au moins occasionnellement. En Tarn-et-Garonne, on y dépense en moyenne 100€ par habitant.

Le bio, c'est gagnant-gagnant

Faut-il encore s'en convaincre ? Depuis des mois, nous voyons grossir les rayons bio de nos hypers. Inégalement selon que l'on fait ses courses sur le littoral, dans le Conflent, le Fenouillèdes ou dans la métropole perpignanaise. Le nombre de magasins spécialisés se multiplient, de nouvelles enseignes apparaissent, la vente directe se fait plus fréquente. On pointe son nez, on regarde les prix, on achète, on teste. On redécouvre la saveur des légumes de saison, celui d'un filet mignon. Mais on fait demi-tour devant un jambon vendu 36€ le kilo (si, si !). On s'interroge :

le bio coûte-t-il forcément plus cher ? Le bio, peut-il ne pas être cher ? Où acheter ? Quel produit bio préférer ?

D'abord meilleur pour la santé

Dans une boutique spécialisée, nous avons dégoté deux pots de confiture de fraises bio à deux prix bien différents : un produit local vendu à 5,20€ les 380 g contre un autre affiché à 3,69€ pour 370 g. Le comble de payer plus cher une fabrication qui a fait moins de kilomètres et qui est issue de la région se dit-on dans un premier réflexe. Mais ce n'est

pas comme ça qu'il faut raisonner : Dans les faits le prix du bio varie selon qu'il s'agit d'un produit fabriqué en petites quantités, sur une filière naissante ou une filière développée.

Une fois la filière organisée, il est possible de faire des économies d'échelle sur la logistique.

Ensuite, c'est une question de recette, de savoir-faire. La saveur du produit, qui plus est transformé, peut varier du simple au double d'une production bio à l'autre. Bio ne veut pas dire bon. Le bio, on ne dit pas que c'est forcément meilleur au goût, mais que c'est mieux pour la santé

et l'environnement.

Et puis il faut regarder à quantité nutritionnelle équivalente. Par exemple, après la cuisson, une viande bio a un grammage plus important, elle perd moins d'eau, elle est plus chargée en vrais muscles.

Bon pour l'environnement

Il n'y a aucun cahier des charges sur le bio en France et il n'y a que le bio qui soit certifié. Parler de "raisonné", c'est dire qu'on traite juste au moment de la pousse de la plante ou qu'on n'emploie que la dose pré-

vue. Pour Thierry Verley, d'Ecovert, c'est clair : « L'agriculture raisonnée est une escroquerie pure et simple, à la base, l'ensemble de l'agriculture doit être raisonnée ! »

Bon pour l'économie locale

Parler d'un « surcoût du bio » serait une erreur. Aujourd'hui, un producteur de lait vend à perte, en dessous du prix de revient. Le conventionnel n'est pas à son prix de revient. La PAC a été mise en place pour compenser le manque à gagner des producteurs.

D'où une apparente grosse

différence entre le bio et le non bio. Et puis au prix du produit non bio, il faudrait ajouter le coût de la Sécurité sociale des producteurs malades, de l'eau qu'il faut dépolluer, des taxes... En bio, le consommateur paie son produit, rien de plus.

Chez nous, plus qu'ailleurs, les consommateurs sont des producteurs de produits bio, ils les achètent plutôt en grande surface alimentaire (GSA) et dans les enseignes spécialisées.

Le troisième tiers se partage entre les regroupements de producteurs, les ventes à la ferme et les artisans qui se sont faits une place enviable.

DANS L'ENSEIGNE SPECIALISEE

Des magasins conçus dans l'esprit du bio

Pour les consommateurs exigeants qui veulent un esprit bio qui va bien au-delà de l'absence de produits phytosanitaires, c'est génial. Lait, beurre, patates, carottes, pain, confiture, fromage, jambon à la découpe, aiguillettes de rumsteak, blancs de poulet, yaourts vanille... on y trouve la vingtaine de produits qu'on cherchait. Et puis question goût, on a été carrément bluffé par le comté et la confiture de fraises, un délice. En revanche, faut bien avouer, à la caisse, « 75,87 euros, s'il vous plaît »



AU SUPERMARCHE

Peut-être moins cher

Celui-ci offre une expérience bien différente de celle en magasin spécialisé. Les produits locaux on oublié, dans la grande majorité des cas, les produits en vente ont parcouru quelques kilomètres en France ou en Europe avant d'atterrir dans notre panier. Pas de pain, ni de jambon à la découpe, ni de blancs de poulet, ni de rumsteak sinon en bifteck sous-vide. En revanche, on a trouvé du comté à la découpe.

La note nous a paru plus légère. Sur quelques produits, notamment le frais, on a trouvé des prix plus bas : 2,33€ les 100 g de chocolat Pérou, 1,47€ les 6 œufs,

1,09€ le litre de lait demi-écrémé, 2,79€ la plaque de 250 g de beurre, 3,20€ le litre de fromage blanc 20%, 1,55€ le pot de 370 g de confiture de fraises.

Il faut pourtant se garder d'être hâtif : le prix au kilo du comté (même affinage), 24,70 €, était ici plus cher que dans l'enseigne spécialisée et qui était si bon. Même chose pour le rumsteak affiché entre 32 et 38 € le kilo. Et on a payé, par exemple, sensiblement le même prix les carottes au kilo autour de 2,40€. Nos légumes justement, n'a-t-on pas intérêt à les acheter directement chez le maraîcher ?

A LA FERME

Un choix plus restreint mais plaisant

Acheter directement à la ferme ou chez le producteur suppose d'avoir un peu de temps et... un peu de chance ! Tout le monde n'habite pas juste à côté d'une ferme bio. Et pour remplir son panier de viandes, de fruits, de légumes, et de produits laitiers, il faut souvent multiplier les trajets.

Pour retrouver l'essentiel de notre liste de courses, nous avons poussé les portes d'un artisan, d'un magasin fermier et d'une exploitation laitière.

Nous sommes reparties de chez le boucher avec nos

quatre tranches de jambon à 24,50€ le kilo et nos deux filets de rumsteak - faute d'aiguillettes - à 32,50€ ; en revanche, pas d'escalopes de poulet. Au magasin de ferme, nous avons pu acheter nos fruits et légumes à des prix plutôt intéressants : 2,20€ le kilo de pommes de terre, 2,80€ le kilo de carottes, 1,90€ pour les pommes. En revanche, les poireaux nous ont paru un peu plus cher (3,50€ le kilo). En vente directe à la ferme, nous avons trouvé un litre de lait à un euro et une livre de beurre pour 5 €.