

# La Caselle Enchênée



Association de Sauvegarde  
De  
l'Environnement du Pays  
De  
Lalbenque



## UN POULAILLER INDUSTRIEL À LALBENQUE



La nouvelle nous est arrivée un peu tardivement, vers la fin du mois de février, et nous a été confirmée par les services municipaux et préfectoraux : malgré la situation de Lalbenque au sein du Parc Naturel Régional, malgré le PLU mis en place par la municipalité pour ne pas laisser construire n'importe quoi et n'importe où sur notre commune, le risque est grand de voir s'implanter un poulailler industriel de 12 000 poulets, en bordure immédiate de la route qui mène de Lalbenque à Fontanes. Trois lots de 12 000 poulets par an, cela fait 36 000 poulets ! Dès que l'ASEL a été mise au courant de ce projet, nous avons rencontré le maire de Lalbenque pour le dissuader d'accorder un permis de construire au porteur de ce projet, monsieur Joël Calmette, habitant la commune de Fontanes. Le maire, fidèle à ce qu'il a toujours fait depuis son premier mandat, n'a rien voulu entendre de nos arguments et se réfugie courageusement derrière les avis qui vont être donnés par les services préfectoraux. En termes plus clairs, si ces services donnent un avis positif, le maire signera le permis de construire. S'ils sont négatifs, il ne signera pas. Ainsi protégé, il peut pleuvoir : le parapluie est ouvert !

Devant cette position, notre association a informé les services préfectoraux de l'infraction au code de l'urbanisme que constitue le fait d'avoir commencé les travaux de terrassement avant d'avoir obtenu un permis de construire. Elle a également organisé une pétition pour inviter la population à demander au maire du village de renoncer à cette signature.

Malgré tout, le permis a été accordé et signé par le maire, le 25 mars dernier.. Notre association a deux mois, jusqu'au 25 mai prochain, pour décider de porter cette affaire devant le Tribunal Administratif pour tenter de faire annuler cette décision. Les arguments que nous avançons pour nous opposer à ce projet sont clairement étayés. Cet établissement n'entre pas dans le cadre de ce qu'on peut attendre d'un développement économique durable au sein d'un Parc Naturel Régional... ou alors à quoi sert de faire des parcs et à quoi rime toute la belle littérature pour en vanter les mérites ? Sa localisation en bordure et au croisement de deux routes départementales passagères est une aberration évidente et ne peut que grever le capital touristique de notre commune : 12 000 poulets entassés dans des locaux d'élevage, à raison de 12 poulets au mètre carré, avec un parcours de un hectare dans le champ alentour, une fois qu'ils seront adultes, n'est pas du plus bel effet pour mettre en valeur notre région tant vantée pour ses beaux paysages et son petit patrimoine rural. Outre le bruit et l'aspect visuel, ne parlons pas des odeurs qui se dégagent de tels élevages, tout spécialement lors de l'enlèvement des déjections et du lisier.

D'autre part, cet emplacement va à l'encontre de l'esprit du PLU qui a voulu empêcher la construction anarchique de bâtiments agricoles, en pleine campagne. Le règlement applicable aux zones agricoles est le suivant : on ne peut construire qu'à proximité

immédiate ou dans le voisinage proche de la ferme. Or, bien que n' étant qu'à 220 mètres de la ferme du propriétaire, ce poulailler, situé sur une autre commune que le siège de l'exploitation, de l'autre côté de la route, va apparaître comme une véritable verrue isolée en rase campagne car on ne peut pas voir la ferme située dans un virage, en contre-bas.

Certains contestent l'appellation « poulailler industriel » sous prétexte qu'on va y élever des poulets label rouge avec obligation de créer un parcours pour les poulets autour des deux bâtiments. Vu le nombre de poulets, il nous semble que le terme « industriel » est de mise. À partir de quel nombre faut-il parler d'élevage industriel ? En rajoutant un zéro pour atteindre 120 000 ? Les esprits bucoliques s'imaginent que ces poulets label rouge vont joyeusement gambader autour de leurs jolis poulaillers et qu'ils pourront folâtrer en picorant l'herbe verte des champs environnants. Doux rêves que ces propos ! Qu'il soit standard ou label rouge, le poulet défèque tout autant et les déjections de 36 000 poulets par an auront vite fait de transformer la tendre herbe verte en un immonde terrain nauséabond.

Plus profondément encore, nous comprenons fort bien le désir des agriculteurs de mettre en place des projets économiques pour compléter des revenus agricoles souvent dérisoires comparés à la somme de travail exigé, notamment chez les éleveurs. Nous n'ignorons pas cette nouvelle forme d'esclavage que représente la vie des éleveurs, contraints de travailler tous les jours sans pouvoir prendre parfois le moindre jour de vacances. Mais est-ce vraiment dans cette voie de l'élevage industriel, en étant salarié d'une grosse entreprise de « fabrication » de poulets, qu'il faut s'orienter en reproduisant les erreurs du monde agricole d'hier ? On nous répond que ce projet va produire des poulets label rouge autrement dit des animaux abattus à trois mois et demi au lieu de 45 jours, que la nourriture sera plus saine, avec 70 % de céréales, par rapport aux poulets bas de gamme. Tant mieux ! Mais le seul label qui soit digne d'intérêt n'est pas le label rouge mais le label vert... c'est-à-dire un label qui offre aux consommateurs une alimentation biologique, sans la moindre trace des pesticides et OGM qui empoisonnent au quotidien notre nourriture et qui sont responsables de la majorité des maladies nouvelles et des cancers qui ont doublé en vingt ans dans nos sociétés occidentales. Toutes les études sérieuses, non liées à l'industrie phytosanitaire, le montrent sans ambiguïté. N'en déplaise à tous les lobbies de l'industrie agroalimentaire, n'en déplaise au syndicat majoritaire du monde agricole ( je veux parler de la FNSEA ), n'en déplaise aux chambres d'agriculture qui poussent à l'agriculture intensive avec ses 400 molécules différentes de pesticides, cette donnée est incontestable et ceux qui souhaitent rester aveugles à cette évidence se trompent de voie. L'avenir est à une agriculture de qualité. Toute politi-

que de santé qui fait l'impasse sur le contenu de nos assiettes est vouée à l'échec et c'est à ce spectacle consternant que nous assistons pourtant en ce début de vingt et unième siècle. C'est dans ce cadre plus général que l'ASEL aurait aimé voir le premier magistrat de notre commune porter ce type de préoccupations d'intérêt collectif en refusant ce projet... quitte à se mettre à dos les services de l'État.

En guise de conclusion, il faut rappeler cette anecdote : le champ dans lequel Monsieur Joël Calmette souhaite installer son élevage est tout à côté de celui dans lequel son propre père avait tout simplement détruit volontairement, il y a une dizaine d'années, en la passant au bulldozer, une superbe caselle, rare dans son genre car à deux étages... une gariotte que venaient croquer avec leurs pinces les peintres amoureux de notre région. Pas certain que les peintres des années à venir viennent immortaliser sur leurs toiles le poulailler qu'on projette de construire ! Entre une caselle à préserver et un poulailler industriel, ce sont bien deux visions du monde qui s'affrontent, l'une tournée vers un avenir respectueux de la santé et de l'environnement tout en prenant soin des richesses du passé, l'autre regardant l'avenir dans le rétroviseur du vingtième siècle en reproduisant passivement les méthodes agricoles qui conduisent aux impasses économiques et sanitaires dans lesquelles s'enlise notre société.

Daniel Pasquier



Dessin de Fabrice Cure

# CATASTROPHES ET RAFRAÎCHISSEMENT DE LA MÉMOIRE



Lors d'un entretien réalisé le 29 novembre 2003 avec l'académicien biélorusse Vassili Nesterenko qui joua un rôle essentiel dans la « maîtrise » de la catastrophe de Tchernobyl, la journaliste Galia Ackerman lui demanda ce qui se serait passé si le réacteur n°4 de la centrale nucléaire avait explosé. Sa réponse fut la suivante : « *Kiev aurait été rasée. Toute la population de Minsk, de Gomel, d'autres villes biélorusses aurait été très fortement irradiée. La Biélorussie serait devenue inhabitable à tout jamais. Je suppose que l'Europe entière serait devenue impropre à l'habitation* ». (Les silences de Tchernobyl, 2006). Cette explosion, fort heureusement ne se produisit pas, ce qui ne devrait en rien nous inciter à considérer que l'industrie nucléaire serait, à cette exception près, sûre et propre. Ainsi, dans l'incertitude où vient de nous plonger la nouvelle catastrophe de Fukushima au Japon, il faut impérativement accepter de nous rafraîchir la mémoire en la matière : « *Pour commencer il est facile de rappeler un chiffre qui vient des États-Unis et concerne l'année 1973 : pour les 42 réacteurs en service, la Commission pour l'énergie atomique de ce pays a comptabilisé, dans un rapport qui n'était pas destiné à devenir public, 861 incidents nucléaires. Sur ce total, le rapport explique que 371 avaient un caractère sérieux. Parmi eux 18 ont été graves c'est-à-dire réunissant plusieurs des conditions d'une catastrophe* ». (Pierre Samuel : Le nucléaire en questions, 1973). Mais il y eut également Winscale (Grande-Bretagne, 1957), Idaho Falls (États-Unis, 1961), Lagoona Beach (États-Unis, 1966), Grenoble (réacteur SILOE au Centre d'études nucléaires, 1967), Lucens (Suisse, 1969), Rocky Flats (États-Unis, 1969), Lingen (Allemagne, 1969), La Hague (France, 1971), Shevtchenko (Union Soviétique, 1974), etc. Réacteurs entrant en surchauffe

avec dégagement de radioactivité contaminant d'autres pays, explosions, dispositifs d'arrêt automatique n'ayant pas fonctionné, fusion d'un élément combustible du cœur du réacteur, incendie avec dégagement de plutonium dans l'atmosphère engendrant des contaminations, inextricable problème posé par le stockage et l'incapacité à neutraliser les déchets. Vinrent ensuite, parmi d'autres que nous avons oubliés, l'accident qui affecta le réacteur de Harrisburg (Three Mile Island), puis la catastrophe de Tchernobyl et, il y a peu de temps, Fukushima au Japon dont personne ne peut dire, à l'heure où j'écris, l'avenir que cet accident nous réserve.

Le nucléaire « civil » engendre ainsi au moins trois types de conséquences dont on peine à comprendre pourquoi elles sont aussi aisément acceptées par les populations : elles sont d'abord porteuses d'une insécurité permanente ; elles engendrent, par la pollution des milieux naturels (eau, air, sols) et la contamination des aliments, un rétrécissement du monde habitable et une diminution des ressources vitales ; elles contraignent enfin des dizaines de milliers de personnes à un exode écologique : « *Eh oui, c'était bien pour toujours ! Il faut avoir connu soi-même ce traumatisme pour les comprendre. Leurs grands-pères, leurs arrière-grands-pères étaient d'ici, leurs ancêtres vivaient depuis des millénaires sur les berges de ces rivières ukrainiennes si pures et si belles (...) Chaque maison était une œuvre d'art, avec des ornements sculptés à l'extérieur, des tapis tissés à la main et des essuie-mains brodés à l'intérieur. Pendant des millénaires, les gens de ce village avaient labouré, semé, récolté (...) Les forêts avaient conservé leur beauté originelle et elles regorgeaient de champignons, de fruits sauvages, de gibier. Et tout cela avait été anéanti*

*de façon si brutale, si irresponsable, si définitive. Pourrons-nous un jour accepter cette idée ?* » (Alla Yarochinskaia, Tchernobyl, vérité interdite, 1993).

De ce point de vue, la catastrophe de Fukushima devrait d'autant plus nous inciter à réfléchir que l'*insularité* du Japon confère à la pêche et à la production agricole un caractère *vital* d'autant plus occulté que ce pays est hautement industrialisé et considéré comme une vitrine du développement technologique. Ce que redoutent ainsi le plus les « experts » du nucléaire dans leurs dernières déclarations, c'est qu'en cas d'explosion d'un ou de plusieurs réacteurs et de pollution grave des sols, des nappes phréatiques et de la mer pour des centaines, voire des milliers d'années, le Japon pourrait à proprement parler devenir *inhabitable*.

Il est donc devenu particulièrement urgent de nous interroger sur les types d'humains que nous sommes devenus pour envisager sans broncher que pareille éventualité puisse se réaliser. Pour essayer d'y comprendre quelque chose, il est impératif de se rafraîchir la mémoire, et de consulter par exemple les archives relatives à la mise en œuvre du programme nucléaire civil. On pourra alors lire ceci, extrait d'un rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) publié en 1958 : « *Du point de vue de la santé mentale, la solution la plus satisfaisante pour l'avenir des utilisations pacifiques de l'énergie atomique serait de voir monter une nouvelle génération qui aurait appris à s'accommoder de l'ignorance et de l'incertitude* ». Serait-il possible que l'on y soit parvenu ? Mais jusqu'à quand accepterons-nous de tolérer pareille situation ?

**Yves Dupont**



# La protection du Ciel nocturne ?



## Un sujet délaissé par les élus !

Le Grenelle de l'Environnement en a parlé, notre gazette s'en est fait l'écho à plusieurs reprises mais apparemment, la protection de notre environnement nocturne n'intéresse pas les élus qui, dans le canton de Lalbenque, continuent à faire et laisser faire n'importe quoi. Pour preuve, l'installation autour du stade de rugby, derrière l'école de Lalbenque, de 8 grands mâts avec trois lampes chacun pour éclairer le stade. Avec cette verve lumineuse, il est impossible d'observer le ciel à des kilomètres à la ronde. Pour protéger notre ciel nocturne des éclairages intempestifs, il faut que chaque élu ait à l'esprit, avant toute réalisation, quelques règles d'or qui sont les suivantes :

- Adapter l'éclairage aux besoins réels.
- Maximiser l'écartement entre les points lumineux.
- Limiter la puissance des lampes.
- Préférer les vasques transparentes et non pas opaques.
- Utiliser toujours des vasques fermées.
- Réfléchir à l'utilisation de l'éclairage passif.
- Envisager une extinction totale ou partielle durant la nuit.
- Prévoir l'extinction totale de l'illumination des immeubles et enseigne publicitaires.
- Éviter l'éclairage des parcs, jardins et parkings, en dehors des heures de pointe.
- Proscrire impérativement les appareils encastrés dans le sol.

Ces règles de bon sens ne sont pas, hélas, une obligation car les décrets d'application des lois du Grenelle de l'Environnement n'ont jamais été publiés ! La France est un pays qui vote des centaines de lois... totalement inefficaces car on ne publie aucun décret d'application de ces dites lois ! On s'étonne ensuite de voir les électeurs si peu empressés d'aller voter pour choisir leurs députés qui ont pour rôle de voter des lois. Il appartient donc, en attendant, au maire de décider de l'opportunité de celles-ci. **Prenons l'exemple de l'arrêt de l'éclairage public pendant la nuit.** Quand il ne constitue pas un risque avéré pour les communes, le maire peut prendre la décision de l'arrêt de l'éclairage municipal de minuit à 5 h 30 du matin comme cela se fait de plus en plus souvent. A titre d'information pour nos élus de la Communauté de communes, rappelons-leur que de nombreuses communes du nord du Parc Naturel ont pris cet arrêt. Aucune commune au sud du Parc ne l'a encore fait, à part la commune de Limogne qui envisage de le faire prochainement.

D'un point de vue général, pourquoi est-il si important

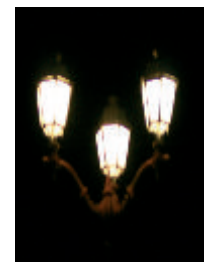
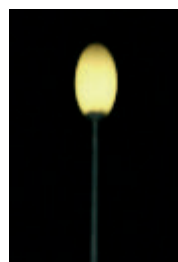
de limiter notre éclairage nocturne ? **Pour la sécurité routière**, la réponse est dans les faits : sur des statistiques de 11 ans, il ressort que le taux de gravité des accidents de nuit sur l'autoroute A 16 éclairée est supérieur à ceux des autoroutes non éclairées. Même chose en Wallonie où l'extinction des éclairages sur les 750 kilomètres d'autoroutes a entraîné une réduction de 75 % de la mortalité pour les accidents en milieu de nuit. **Pour la biodiversité**, l'éclairage de nuit est responsable de l'hécatombe de la faune nocturne. Elle est parmi les 3 causes principales du déclin des papillons, avec l'abus de pesticides et la raréfaction des habitats. **Quant à la santé**, l'impact de la lumière sur l'homme est réel, car elle perturbe les rythmes biologiques en dérégulant notre horloge interne (éveil, sommeil). De récentes études ont montré que cette lumière entraîne des troubles hormonaux, notamment au niveau de la synthèse de la **mélatonine**, hormone responsable des rythmes biologiques. La **mélatonine** est une hormone sécrétée la nuit, elle régule le corps sur le cycle jour/nuit et commande d'autres hormones, dont celles liées à l'ovulation, au vieillissement et à la protection contre le cancer.

Alors que faire ? Modifier notre environnement et mettre celui-ci en concordance avec les besoins réels. Pour la commune de Lalbenque, il faudrait modifier ou supprimer certains des véritables candélabres que l'on peut voir dans le village. Et si nous voulions obtenir sur la cause de Limogne un véritable ciel noir ( un ciel où la Voie Lactée est totalement visible ), il faudrait éteindre les éclairages publics de minuit à 5 h 30 dans les communes de Bach, Vaylats, Varaire, Saillac, Escamps, Concots, Lugagnac, Cremps et surtout Limogne et Lalbenque.

Cela est possible, mais seulement si les populations des communes le veulent et si les élus obtempèrent en fonction d'un planning d'investissement, avec l'aide des différentes administrations concernées.

Le représentant de l'ANPCEN pour le 46 LOT.

**Henri Longdot**



**Systeme d'éclairage à éviter absolument.**

# Halte aux poules pondeuses élevées en cage

**C**ocorico ! Ce numéro de la Caselle Enchênée est décemment placé sous le signe des gallinacés ! L'ASEL a, en effet, décidé de s'associer à la campagne nationale pour le boycott des œufs



issus de poules pondeuses élevées dans des cages. Tout le monde connaît le sort de ces poules qui passent leur vie dans des cages exiguës de 20 cm sur 20 cm et qui sont ainsi transformées en véritables machines à pondre. Comment accepter un tel sort réservé aux animaux d'élevage ?

Puisque les pouvoirs publics tardent à légiférer, il est un moyen très simple de faire cesser cette cruauté envers les animaux : il suffit de ne plus jamais acheter des œufs issus de tels élevages. Comment les reconnaître ? En regardant le code inscrit sur chaque œuf. Les œufs sont obligatoirement marqués d'un code facilement lisible désignant le numéro distinctif du producteur ainsi que le mode d'élevage : 0 est un œuf provenant d'une poule élevée en élevage biologique, 1 est un œuf d'une poule élevée en plein air, 2 est un œuf provenant d'une poule élevée au sol, dans des

bâtiments et 3 indique que l'œuf provient d'une poule élevée en cage.

**Exemple** : le code 3 FR WFB02. Le 3 désigne que la poule qui a pondu cet œuf est élevée en cage, FR indique que cet élevage est en France et WFB02 permet d'identifier le producteur et le bâtiment de ponte.

Par priorité, éliminons systématiquement les œufs marqués du chiffre 3 et également du chiffre 2. Orientons-nous vers des œufs marqués du chiffre 1 (élevage en plein air) et, si possible, du chiffre 0 qui est la marque d'un élevage biologique.

À Lalbenque, le **magasin Proxi** a accepté de jouer le jeu de la qualité et ne fournit à ses clients que des œufs élevés en plein air. Initiative à encourager !

**Chez Casino**, on trouve un choix qui va de l'œuf biologique à des œufs issus d'élevage en cage, du code 0 au code 3. Il serait bon que cette grande chaîne alimentaire soucieuse de qualité fasse disparaître de ses rayons tout au moins les œufs de poules élevées en cage.

Aux consommateurs de peser pour faire disparaître à tout jamais ce mode d'élevage qui fera notre honte aux yeux des générations futures. Ne nous contentons pas de regarder le prix de la boîte d'œufs ! A ce sujet, il y a parfois des écarts de prix minimes entre les œufs de code 3 et les œufs de code 1.

Le coq du clocher...qui n'est pas toujours une simple girouette !

**Daniel Pasquier**

## LA CASELLE DE NOUËL

**D**epuis plusieurs mois, la Caselle vous informe de l'évolution du dossier concernant la rénovation obligatoire de notre belle caselle, en bordure droite de la route de Lalbenque à Cahors, si nous ne voulons pas prendre le risque de la voir s'effondrer dans un temps plus ou moins rapproché. Les choses ont bien avancé depuis que notre association, l'ASEL, a pris les choses en main en se faisant l'intermédiaire entre les artisans, les diverses administrations et le propriétaire, Matthieu Brunet, habitant à Jayries, à Lalbenque.

Il faut, rappelons-le, remplacer toutes les pierres qui recouvrent la toiture, d'une hauteur de 5,50 mètres, la plus haute que l'on puisse trouver dans le Lot. Le devis retenu, le moins cher, s'élève

à 20 300 euros. Le Conseil Général ainsi que le Conseil Régional ont été sensibles à l'intérêt de la conservation de ce petit patrimoine. Le premier, le Conseil Général, a accordé une subvention de 40 % et le second, le Conseil Régional une aide de 25 %, ce qui fait un total de 65 % du montant total hors TVA. La TVA n'étant pas récupérable par le propriétaire agriculteur puisque cet édifice n'a pas de vocation agricole, il reste quand même la modique somme de 8 500 euros à sortir de la poche du propriétaire.

J'entends déjà les questions des lecteurs qui s'étonnent de l'absence de la commune et de la communauté de communes dans la liste des collectivités qui subventionnent cette opération de rénovation. La demande a été bien sûr adressée à Jacques Pouget qui dirige les deux collectivités. Pour l'instant, nous nous heurtons à un refus, le maire et président de

la communauté arguant du fait que ces deux collectivités n'ont pas de budget destiné à aider le petit patrimoine situé sur un secteur privé et qu'une aide éventuelle serait la porte ouverte à bien d'autres demandes de propriétaires désireux de rénover l'un sa caselle, l'autre son puits et le troisième sa croix en pierres au bord de son champ... Sur quels critères accepter pour l'un et refuser pour l'autre ? L'argument est de poids et nous pouvons le comprendre. La proposition faite par la mairie a été de racheter pour un euro symbolique la caselle de Nouël en s'engageant à la rénover dans les plus brefs délais. Cette proposition a été refusée par les propriétaires qui n'ont pas voulu se laisser déposséder d'un bien construit en 1850 et appartenant sans discontinuer depuis cette date à leurs ancêtres, le dernier en date étant Jean-Paul Brunet malheureusement décédé en juin 2009. La seconde raison de ce

refus réside dans la longueur des diverses procédures que l'on aurait dû mettre en place avant de pouvoir commencer les travaux (délibération du conseil municipal pour donner son accord de rachat, métrage des surfaces cédées, actes notariés, appel d'offres des divers artisans...). Pendant tout ce temps-là qu'on peut raisonnablement estimer à deux années, nous prenions le risque de voir un beau matin un des plus beaux symboles de la commune de Lalbenque avec sa toiture écroulée.

Le devis officiel a été accepté et signé le samedi 22 janvier et l'artisan retenu pour les travaux s'est engagé

à réaliser cette rénovation avant la fin de l'année 2011, probablement cet été ou en début de l'automne. Les adhérents de l'ASEL seront peut-être invités à donner un coup de main, en tant que manœuvres.

Voilà où nous en sommes. Nous ne désespérons pas totalement de pouvoir faire changer la position du maire qui pourrait au moins accorder une somme symbolique de 10 % pour montrer à sa population l'intérêt qu'il porte à cet édifice exceptionnel qui, rappelons-le, est, avec le pigeonnier, un des deux symboles de Lalbenque que l'on retrouve partout sur Internet et sur de nombreuses cartes postales.

Le maire a pris les devants en faisant voter dans un récent conseil municipal du 9 février dernier une délibération qui refuse toute subvention au petit patrimoine privé sur la commune de Lalbenque. Un vote obtenu à l'unanimité des conseillers sauf une abstention. Bien joué ! De cette façon, avec l'assurance de n'avoir aucune aide pour sauver le petit patrimoine, aucun propriétaire ne fera le moindre effort et, dans quelques décennies, **il n'y aura plus aucune caselle debout dans notre région.** A moins que la Communauté de communes s'intéresse un jour à la question...

**Daniel Pasquier**

## *Manger peut nous nuire !*

*C'est l'histoire d'une femme qui pensait avoir une vie à peu près saine, qui mangeait à peu près équilibré et faisait du sport... Une femme qui un jour, décide d'analyser le contenu de son sang, comme ça, par curiosité...*

*Émission du 16 février 2011 à 22h55 (c'est-à-dire : comment faire pour que le moins de gens possible le regarde !) Enquête d'Isabelle Saporta.*

Dans le sang de la journaliste (français moyen), on trouve de l'arsenic, du plomb, une quarantaine de pesticides, des PCB, de la dioxine et du DDT....pourtant interdit depuis des dizaines d'années.

**Pourquoi la journaliste française a-t-elle 40 résidus de pesticides différents dans le sang ? Pour le savoir elle remonte la filière de production de 4 aliments : les pommes, le pain, le porc, le saumon. En voici un petit résumé.**

### La pomme :

Elle subit 26 traitements de **pesticides** (oh pardon... « **traitement phytosanitaire** », les lobbies préfèrent ce terme, plus rassurant) avant qu'on la mange. On traite à chaque fois qu'il a plu pour qu'il reste toujours du produit sur le bourgeon et le fruit. La France est le plus gros utilisateur de pesticides d'Europe avec 80 000 tonnes par an.

Vu les résidus de pesticides que l'on relève sur ce fruit (dont certains interdits en France - *Carbendazine* par exemple-, mais que des producteurs malveillants continuent d'acheter en Espagne) enlevez plusieurs mm de peau avant de la manger... sauf si vous l'achetez BIO, c'est-à-dire « normale » !

### **À savoir :**

*La moitié des fruits et légumes cultivés de manière « conventionnelle » contiennent des résidus de pesticides. La plupart des femmes enceintes ont dans leurs urines des résidus de pesticides. Les agriculteurs sont les premiers touchés par l'utilisation de ces produits. Le système des primes les pousse et les maintient dans ce choix productiviste mais dangereux pour l'homme et l'environnement. De nombreux agriculteurs conventionnels ne donnent pas à leurs enfants les produits qu'ils ont récoltés... mais ils les vendent.*

### Notre pain quotidien...

1/3 des boulangers français achètent leur farine aux Grands Moulins de Paris

Après analyse, on y trouve 2 résidus très toxiques : Pirimiphos méthyl et Piperonyl butoxide. Ce sont des insecticides de **stockage**, utilisés pour le stockage des grains après récolte. Le grain baigne dedans pour ne pas être abîmé par les insectes et moisissures après récolte. C'est la solution de stockage à moindre coût.

L'autre solution, plus coûteuse, consiste à utiliser des silos réfrigérés. (Grain qui intégrera les farines « label rouge »)

**Tiens, et si nous demandions à nos boulangers la provenance de leur farine ? !**

*Pour ceux qui font leur pain en « machine », évitez les préparations toutes faites. En Europe, 200 additifs sont autorisés pour intégrer les farines à pain spéciaux. On gagne du temps, mais on perd en qualité.*

### Un peu de viande maintenant...

**Le Porc industriel... que l'on trouve partout, notamment dans les cantines...**

En 40 ans les porcs rustiques ont changé d'aspect... (plus de côtes, gros jambons...)

Ce sont des animaux fragiles, vivant dans des bâtiments aseptisés, et que l'on reproduit par inséminations. Les truies sont sur des grilles au-dessus de leurs déjections. Elles font portées sur portées. N'ayant aucune défense immunitaire, elles contractent de nombreuses maladies respiratoires et digestives. Et seront « soignées » souvent même avant d'être malade (!). **La filière des porcs absorbe à elle seule la moitié des antibiotiques de France.**

Des progrès ont été réalisés ! Si auparavant, les médicaments utilisés étaient très détectables, **aujourd'hui, on utilise des antibiotiques quasi indétectables...**

Dans les abattoirs, on imaginerait des contrôles draconiens, rassurants... Et bien, NON. Le vétérinaire qui doit contrôler est bien présent... mais il contrôle surtout « à vue ». C'est plut sûr pour conserver son emploi...

Un vétérinaire qui estampille « viande saine » ne sera jamais inquiet.

À cela, ajoutez les dizaines d'additifs qui donneront à nos jambons, saucisses, etc. , un bel aspect, une belle coloration... et du goût.

**Les éleveurs de porcs industriels vendront leurs porcs à destination de nos assiettes... mais eux, ne les mangeront pas.**

*Cela donne envie de revenir à des fournisseurs locaux, qui ont des méthodes d'élevage respectueuses de l'animal, une transparence concernant les aliments utilisés, une éthique...*

### Manger des oeufs industriels ?

Les oméga 3 sont à la mode. Cela nous énerve. Il faut juste savoir qu'un équilibre Oméga 3/ Oméga 6 est bienfaisant pour notre santé.

Un œuf de 1960 avait autant d'oméga 3 qu'oméga 6. C'était un aliment santé.

Un œuf de 2000 contient 20 fois plus d'oméga 6.

Ce déséquilibre est totalement propice aux inflammations et à l'obésité.

Une solution consisterait à équilibrer l'alimentation des poules de batteries avec

du lin, pour compenser les manques d'oméga 3. Mais cela revient un peu plus cher... Alors les éleveurs industriels qui veulent un maximum de profits ne le font pas.

### Un peu de lait de Vache ?

Elles ont besoin d'Oméga 3, présent dans l'herbe naturelle.

En élevage industriel elles reçoivent des oméga 6 en surdose, et pas d'Oméga 3.

Déséquilibre, néfaste pour la santé de TOUS.

### Et le saumon... tellement bon !

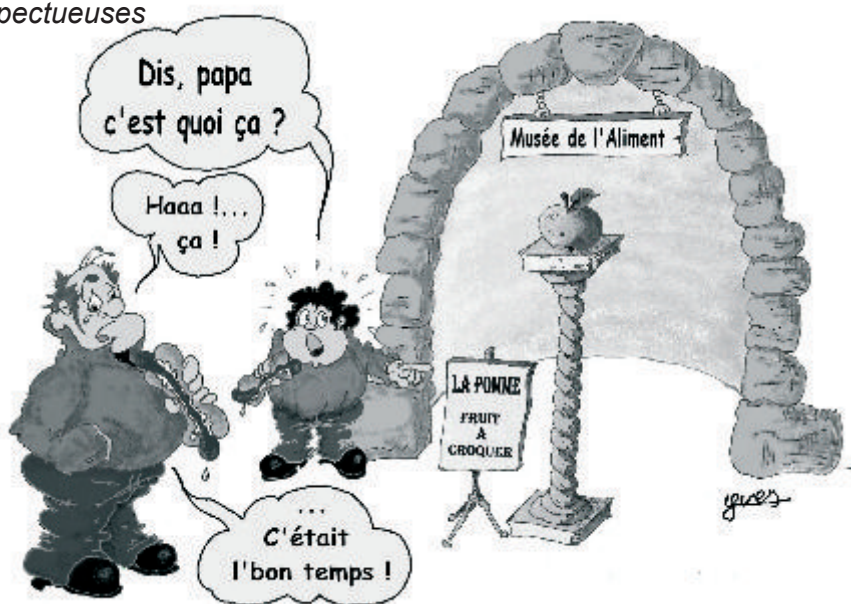
Sauvage, il a quasiment disparu. Il provient généralement d'élevage. En Norvège, dans les Fjord profonds par exemple. Suite à des manipulations génétiques, on obtient des pontes et des alevins toute l'année. La nourriture est artificielle, distribuée par tuyaux, sous forme de granulés. Au final le saumon sera 4 fois plus gras que le sauvage. Sans oublier que des substances chimiques seront ajoutées (choix sur catalogue !) pour obtenir la couleur désirée par le client, variable selon les coutumes...

Si vous vous orientez vers du saumon bio : vous aurez quand même des résidus de PCB, dioxines. **Car toute l'eau de la planète est contaminée.**

Le Thon est le pire des exemples : 1 mg de mercure minimum (jusqu'à 4) par kg de thon frais.

De quoi faire réfléchir...

Stella Royer



Dessin de Yves Poupeau

## POUR LES AMOUREUX DU PETIT PATRIMOINE

Tous ceux ou toutes celles qui sont propriétaires d'une gariotte ou caselle en mauvais état, menaçant de s'effondrer, peuvent s'ils le désirent se mettre en contact avec notre association qui pourra les aider soit directement dans des après-midis de rénovation de patrimoine, soit en les mettant en lien avec des artisans spécialisés dans de tels travaux lorsque ceux-ci sont trop importants. Un projet est en cours pour sauver la très belle gariotte qui se trouve à Lalbenque, près du terrain communal de Cournesse, en bordure du circuit pédestre numéro 8 édité par l'Office du Tourisme de Lalbenque. Cette caselle appartient à Yves Teyssières.

De la même façon, nous pouvons indiquer à ceux ou celles qui le désirent quelques bonnes adresses pour aider à remonter des murets effondrés. **N'hésitez pas à prendre contact avec nous.... et, encore mieux, à adhérer à notre association, l'ASEL, qui publie sa revue bimestrielle, la fameuse Caselle Enchênée. Nous ne vivons que par les cotisations de nos 150 adhérents ( nombre de 2010 ) et la subvention annuelle de 200 euros octroyée par la mairie de Lalbenque. N'hésitez pas non plus à nous écrire, à nous faire part de vos réactions à nos articles soit par courrier ou en allant visiter notre site Internet.**

Le livre : "Construire en pierres sèches" de Louis Cagin et Laetitia Nicolas aux éditions Eyrolles  
[www.editions-eyrolles.com](http://www.editions-eyrolles.com)

### *Deux dates à retenir*

- **Dimanche 17 avril à Cahors**, grande manifestation contre les projets d'exploitation de gaz de schiste. Rassemblement à 15 heures sur la place Charles de Gaulle, devant le café le Bordeaux. Soyons nombreux !
- **Vendredi 29 avril à Lalbenque** projection du film « Gasland » à 20h30 à la salle des conférences. Gasland est le film qui raconte l'enquête explosive de Josh Fox dénonçant l'exploitation destructrice des gaz de schiste aux États-unis. Un brûlot salutaire au moment où la menace arrive en France.

**BULLETIN D'ADHÉSION: 15 euros/an**  
Ou 20 euros par couple.

NOM :  
Prénom :  
Adresse:

Email :

Pour nous contacter:

*ASEL*

Mairie de Lalbenque  
46 230 Lalbenque.  
Tel: 05 65 31 75 91  
Ou: 05 65 20 24 89

Et sur notre site : <http://www.asel.eu.com>