



# L'ART D'ÉCO... CONSOMMER !

la newsletter d'écoconso

n°120 - décembre 2015 | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be) | Une question ? 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be)

## SOMMAIRE

- Edito
- L'actu d'écoconso
- Dossier
- Et vous, vous en pensez quoi?
- En bref, ce mois-ci
- Agenda
- Dans le prochain numéro

Retrouvez-nous sur



## EDITO

### Climat : à nous de jouer

Dans mon précédent [édito](#), je tentais d'expliquer simplement la complexité des négociations climatiques de la COP21 à Paris. En particulier la difficulté de se mettre d'accord sur la répartition de l'effort climatique entre les pays et entre les secteurs.

Sans doute la complexité du paysage institutionnel belge et certains agendas cachés sont-ils en partie responsables de notre incapacité à conclure un accord belge dans les temps. Sans doute la transversalité de la thématique climat a-t-elle encore complexifié les choses et dilué les responsabilités. Sans doute... On pourrait continuer à se prêter au jeu de renvoyer la responsabilité. L'essentiel n'est plus là. Au-delà de ces constats, c'est notre survie qui est en jeu, et celle des générations futures. En tant que citoyens, n'attendons pas qu'on nous dise que faire pour agir. Vous avez des griefs à formuler ? [Assignez la Belgique en justice pour inaction climatique](#), un manquement au principe constitutionnel de "duty of care" (= gérer le pays en bon père de famille) que tout gouvernement doit respecter.

La cause climatique, transversale, touche à tous les secteurs de la production et de la consommation? Tant mieux ! Faisons fi des luttes partisans et voyons ça comme autant d'opportunités pour chacun d'intervenir, à son niveau. Que l'accord soit fort, volontariste, solidaire, ambitieux ou pas, il faudra s'en accommoder. Mais rien ne nous empêche de nous engager indépendamment, concrètement, dès maintenant.

En tant que consommateur et citoyen, lors de cette COP21, on nous a proposé de nous mobiliser pour le climat, de cliquer pour voter, de nous rendre à une manif, etc. Essentiel... mais un peu facile peut-être aussi, et pas très "concret" en tonnes de CO2 et autres gaz à effet de serre. Quels sont donc les changements réels attendus des ménages pour faire leur part de l'effort climatique ? Je ne peux en

effet pas imaginer que l'on rencontrera nos objectifs climatiques sans oser bousculer quelques-unes de nos habitudes... Une année finit, une autre commence. C'est l'heure des bonnes résolutions. Comment allons-nous nous engager pour le climat, concrètement, au quotidien, en termes de mobilité, de chauffage, de consommation ? Chaque geste compte. Et écoconso vous soutiendra dans votre passage à l'action !

Jean-François Rixen

---

## L'ACTU D'ÉCOCONSO

### Focus conso alimentation, 3/3

Retrouvez le dernier volet de notre focus conso « alimentation », le mois de décembre se focalise sur l'alimentation équitable après qu'on ait passé en revue les principes de [l'alimentation durable](#) et [le bio](#).

À lire [ici](#) !

---

### écoconso sur le petit écran !

Si vous nous avez loupé en télévision, voici l'occasion de revoir les sujets sur lesquels nous sommes intervenus au cours du dernier mois :

- [Zoom sur l'habitat groupé](#), dans "Canal & compagnie" sur Canal C et Canal Zoom (le 25/11). Pour en savoir plus, consultez notre [dossier sur l'habitat groupé](#).
- [Topo sur les pollutions intérieures](#), dans "De quoi je me mêle" sur RTL TVi (le 3/12). Plus d'infos dans notre fiche-conseil [Mieux connaître les polluants de l'air dans l'habitat](#).
- [Recycler correctement ses déchets](#), dans "On n'est pas des pigeons" sur La Une (RTBF) (8/12):. C'était court! Encore un peu perdu? Voyez notre [dossier sur le tri](#) et notre fiche pour [gérer mieux vos déchets en 3 étapes](#).
- [Des idées cadeau à offrir... ou pas](#), dans "Canal & compagnie" sur Canal C et Canal Zoom (le 10/12). Envie de lire nos chroniques de l'inutile? De nombreux objets sont tournés en dérision dans notre [Coin satirique](#).

---



## Demain [le film] c'est aujourd'hui !

Sur notre site, nous lançons une nouvelle rubrique intitulée "Vu, lu, rencontré". Pour l'inaugurer, on vous parle du film "Demain". Après une campagne de crowdfunding qui a explosé des records, « Demain » est enfin sorti en France. Il s'y hisse, après seulement une semaine, à la huitième place du box-office. Le film sera projeté dans les salles belges à partir du 6 janvier. écoconso étant partenaire de sa promotion, nous avons eu la chance de le visionner en avant-première. Alors, est-ce un film de plus sur l'environnement ou vaut-il le détour ? [On vous livre notre avis !](#)

---

## DOSSIER

### Garçon, un café s'il vous plaît !



Le café est une boisson très consommée en Belgique : 135 litres par an et par personne (1). Plus que l'eau en bouteille ou la bière ! Les enjeux sociaux et environnementaux liés à sa production sont importants et, pour le consommateur, pas facile d'y voir clair dans la variété de cafés et de cafetières. De quoi lui consacrer un dossier !

À titre de comparaison, le Belge aura bu 72 litres de bière en 2014 (2) et 116 litres d'eau en bouteille en 2013 (3). Fichtre, en voilà une boisson importante. D'autant que sa consommation a quasiment doublé au cours des 20 dernières années, selon l'Organisation Internationale du Café (OIC).

## D'où vient le café ?

Le café, introduit en Europe vers 1600, vient du caféier, arbuste des régions tropicales du genre [Coffea](#). Deux espèces dominent le « marché » : le Coffea arabica et le Coffea canephora (ou robusta), ce qui nous éclaire déjà sur les noms que l'on rencontre en magasin. Chacune de ces deux espèces possède des variétés, elles-mêmes cultivées sur certains terroirs. Le résultat donne souvent l'appellation, comme : Java, Kenya, Blue Mountain, Maragogype, etc.

Ce qu'il y aura dans votre tasse au final dépendra aussi de la torréfaction du café (son « grillage », qui développe ses arômes), de la machine utilisée ou encore du dosage des ingrédients. De l'adepte du jus de chaussettes à celui qui préfère le café qui attaque jusqu'à la cuillère, tous les goûts sont dans la nature !

Si le goût du café que vous boirez a bien entendu toute son importance, les critères sociaux et environnementaux de sa production sont également primordiaux.

## Choisir un bon café

D'un point de vue **social**, les règles du jeu du commerce actuel ne ménagent guère les paysans ou artisans. Face aux petits producteurs, les multinationales déterminent les prix, les quantités et le moment de l'achat. Prix qui ne couvrent parfois même pas les coûts de production ! Afin d'éviter ces travers, il est important de choisir des cafés labellisés « commerce équitable ».

D'un point de vue **environnemental**, et même si les labels du commerce équitable intègrent quelques critères en la matière, le mieux est malgré tout de choisir du café de production biologique. Seule cette labellisation garantit que votre café n'aura pas été abreuvé de pesticides ou d'engrais de synthèse.

Le « top » étant bien entendu d'avoir les deux !

## Les labels bio et équitables

Les principaux labels à rechercher sont :

Fairtrade



Anciennement appelé « Max Havelaar » en Belgique, ce label du commerce équitable garantit, entre autres :

- le respect des conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT) ;
- l'octroi d'un prix minimum couvrant tous les frais d'une production durable ;
- un préfinancement des activités de production ;
- l'interdiction des OGM ainsi que des pesticides les plus dangereux ;
- ...

Retrouvez tous les critères concernant ce label dans notre fiche-label « fairtrade » disponible ici : <http://www.ecoconso.be/fr/content/fairtrade-alimentation>



### Oxfam Fair Trade

Oxfam n'est pas à proprement parler un label, mais bien une marque détenue par un organisme non gouvernemental. En Belgique c'est l'asbl « Oxfam-Magasins du monde » qui gère cette marque.

Pour l'essentiel des produits alimentaires, Oxfam se base sur les critères de Fair Trade International pour garantir le respect du commerce équitable (voir ci-dessus). Enfin, Oxfam privilégie les petits producteurs et le développement, avec eux, de leur activité en tant que partenaires.

Retrouvez tous les détails concernant ce label dans notre fiche-label « Oxfam Fair Trade » disponible ici : <http://www.ecoconso.be/fr/content/oxfam-fair-trade>



### Label bio européen

Ce label garantit le respect des directives européennes sur l'agriculture bio, c'est-à-dire essentiellement l'interdiction de l'utilisation de pesticides et engrais de synthèse. La certification du label est vérifiée par un ou plusieurs organismes indépendants et agréés par les états.

Retrouvez tous les détails concernant ce label dans notre fiche-label « agriculture bio » disponible ici : <http://www.ecoconso.be/fr/content/label-europeen-de-lagriculture-biologique>

### Les moins connus

D'autres labels existent également, mais sont moins répandus.

Parmi ceux-ci, citons :

- Bio équitable \*
- Ecocert équitable \*
- Naturland Fair \*
- WTFO
- Producteurs paysans
- Fair for Life



\* Ces labels intègrent à la fois les critères de l'agriculture bio et ceux du commerce équitable. Ce sont cependant les mêmes critères que les labels pris séparément.

Vous pourrez trouver plus de détails sur ces différents labels dans notre page [« labels alimentaires »](#) ainsi que dans la [brochure « Les labels sous la loupe »](#).

## Il y a labels et labels

Vous trouverez de temps en temps les mentions « [Rain Forest Alliance](#) » ou « UTZ certified » sur des produits du commerce équitable (par exemple, en matière de café : Ikea, Douwe Egberts, Lidl...)

S'ils garantissent le respect des conventions de l'OIT (cf. « label fairtrade »), ils n'offrent cependant pas :

- de minimum ou de prix garanti aux producteurs ;
- de prime pour les projets collectifs ;
- un accès au préfinancement des activités.

Ces mentions vont donc moins loin que les labels du commerce équitable vus précédemment.

## Du café labellisé pour tous les goûts

Aujourd'hui, il y a beaucoup de choix au sein même des cafés labellisés, notamment dans les cafés moulus. Difficile de dire que l'on n'aime pas le goût du café bio et/ou équitable ! Cela étant dit, le choix continue à rester plus restreint dans les dosettes ou même dans les magasins spécialisés.

## Comment préparer le café ?

Maintenant que vous avez choisi un café bien particulier, il vous reste encore... à le faire !

Si bien entendu chaque méthode a une influence sur le goût du café et la facilité de mise en œuvre, nous nous sommes plus spécifiquement penchés sur la consommation d'énergie et la production de déchets de chacune de ces méthodes.

## Les machines à café

### Les machines à dosettes

Le véritable boom des dosettes s'est fait au début des années 2000 avec le succès des machines de type Senseo et Nespresso (même si cette dernière était brevetée depuis les années 70). Pourtant, il existe d'autres systèmes de dosettes comme le standard « ouvert » ESE (easy serving espresso) ou encore Dolce Gusto et Tassimo.

- + facilité d'emploi
- + permet de changer de café pour chaque tasse, pour peu que la dosette existe
- - systèmes fermés : ne fonctionnent qu'avec le type de dosettes prévu. Heureusement, la plupart des dosettes sont proposées par différentes marques de café.
- - ne font qu'un ou deux cafés à la fois
- - produisent inmanquablement plus de déchets que d'autres systèmes
- - souvent bruyantes

Les machines de type Tassimo et Senseo ne fonctionnant qu'à des pressions inférieures à 4 bars, on ne peut pas véritablement parler de « machines à espresso », ces dernières délivrant une pression d'au moins 9 bars (voire beaucoup plus, jusqu'à 19 bars...).

### Les machines sans dosettes

Pour ne pas être coincés dans un système donné et choisir le café que vous voulez boire, optez plutôt pour une machine sans dosettes.

Elles ont le grand avantage d'être indépendantes d'une marque bien définie puisque vous pouvez utiliser tout type de café (attention que le résultat est souvent meilleur avec une mouture adaptée).

Par contre, vous ne pouvez pas vraiment changer de café au cas par cas, à moins d'avoir ceux-ci en stock chez vous. Comme le café est généralement vendu en paquets de minimum 250g, cela risque de prendre un peu de place. Sinon ça s'appelle... des dosettes.



-> **le percolateur** : longtemps leader incontesté, le percolateur est la manière traditionnelle de faire du café chez nous.

- + machines bon marché
- + idéal pour faire de grandes quantités de café
- - peu adapté aux petites quantités

-> **la machine à espresso automatique**. Vous lui donnez de l'eau et du café, elle fait



tout le reste.

- + facile d'emploi
- + personnalisation aisée
- - souvent chère (de 300 à plus de 1000 €)
- - nid à pannes potentielles (divers moteurs, tubes...)
- - potentiellement très bruyante (encore plus si elle moule le grain)

Attention à ne pas confondre cette dernière avec la machine à espresso semi-automatique, où vous devez mettre vous-même le café moulu dans la coupelle. Un peu comme une machine espresso à dosettes, mais sans la dosette. Moins complexes et moins chères, elles sont aussi un peu moins faciles à utiliser (il faut nettoyer la coupelle du marc de café à chaque fois).

-> **la cafetière italienne** « Bialetti ». L'eau chauffée passe, sous pression, par le café avant de



« retomber » dans le réservoir supérieur.

- + simple et solide
- + bon marché
- + pas de production de déchets (pas de filtre ni de capsule)
- + café « corsé » de type espresso (même si la pression reste assez faible)
- + accepte tout type de café moulu (idéalement mouture « espresso »)
- - ne fonctionne que pour une quantité d'eau donnée (nécessite d'avoir plusieurs tailles de cafetières si vous voulez faire des quantités significativement différentes)
- - à démonter et nettoyer après chaque utilisation (pour enlever le marc de café)
- - souvent en alu (mais des modèles en inox existent)



→ **le piston**. Café et eau chaude sont mélangés, le piston, descendu manuellement, sépare les deux parties pour avoir le marc d'un côté et le café de l'autre.



- + simple et solide
- + bon marché
- + goût très personnalisable (on maîtrise tout)
- + accepte tout type de café moulu (même si une mouture adaptée est préférable)
- - à nettoyer après chaque utilisation

Il y a encore d'autres manières de faire du café : la cafetière à dépression (sorte d'ancêtre du percolateur), le café filtre (à déposer directement sur une tasse), le café soluble (mais peut-on vraiment parler de café?), le café turc/grec (où le café est bouilli avec l'eau et servi tel quel), etc.

## Un café bon pour l'environnement

Et à l'usage, que dire de la quantité de déchets et d'énergie consommée par ces différents systèmes ?

Nous avons comparé, d'un point de vue déchets et consommation d'énergie, le percolateur, la Senseo, la machine automatique, le piston (eau chauffée par une bouilloire) et la Nespresso. Chaque tasse a été préparée avec 7g de café (ce qui est la norme de l'expresso, ce que l'on retrouve dans une dosette Senseo et ce qui est également nécessaire pour un percolateur). Pour la Nespresso nous avons repris la quantité d'une dosette normale, à savoir 5g.

D'un point de vue énergie, la préparation de notre café quotidien (130 litres/an) est minime : entre 4 et 10€ /an selon le système étudié.

La production de déchets par contre (emballage et filtres) varie, elle, de 240g pour les machines sans filtres (machine expresso, piston...) à plus de 1,3 kilos pour la Nespresso (et encore, rien que les dosettes en aluminium, pas l'emballage en carton).

À noter cependant que le percolateur et la Senseo sont au coude à coude avec respectivement 460 et 540g de déchets d'emballage annuels.

Et si finalement les quantités de déchets sont plutôt faibles, l'analyse du coût du café est très éclairant. Les machines sans déchets (piston, expresso) sont les moins chères (moins de 100€/an), au même titre que le percolateur. Sans surprise, avec des cafés à 17 € (Senseo), 40 € (Nespresso compatible Lidl) voire 70€/kilo (Nespresso), les machines à dosettes ferment la marche : c'est ainsi de 140 à 400 € annuels qu'il vous faudra pour préparer 130 litres de café. Si le prix à la dosette semble faible (de 20 à 39 centimes environ pour les Nespresso), c'est malgré tout le système le plus onéreux parmi ceux analysés ici. Avec une telle différence de prix, on serait en droit d'exiger du café équitable et bio !

### Quid du recyclage des capsules ?

À notre connaissance, seul Nespresso organise la collecte des capsules de sa marque, et encore, il faut les renvoyer ou les déposer dans une boutique ou un point de collecte ad hoc. Si l'intention est louable (les capsules sont en aluminium et comme on l'a vu, les quantités de déchets importantes par rapport aux autres systèmes), cela oblige le consommateur à prévoir une collecte de déchets autre que celles déjà disponibles. Pas question en effet de mettre des capsules, quelles qu'elles soient, dans le sac PMC ou au parc à conteneurs ! Il est donc fort probable que le plus facile sera... de les jeter à la poubelle.

En théorie, les dosettes en papier sont compostables au même titre que les filtres de percolateur, mais la quantité de papier par rapport au café est plus importante. À essayer.

## Comment améliorer le bilan ?

Quel que soit le système envisagé, l'impact à l'usage se fera essentiellement par la production de déchets et le prix au kilo du café utilisé. Voici comment améliorer ces deux points :



### → en utilisant des dosettes réutilisables

Existe notamment pour les machines Senseo et même Nespresso. Elles sont parfois disponibles en supermarché, ou bien entendu en vente en ligne. L'idée est simple : remplacer des dosettes jetables, en papier ou en alu, par des dosettes en plastiques ouvrables et (re)remplissables. Vous vous affranchissez ainsi du système fermé et du recyclage des déchets. De plus, vous n'êtes plus obligé d'acheter du café à plus de 40 €/kilo et avez le choix du bio et de l'équitable.

### → en débranchant les appareils non utilisés

En utilisant un multiprise à interrupteur, vous pouvez couper toute consommation de veille « cachée ». Évitez également de laisser votre machine allumée sans l'utiliser : le surcoût, par heure, est important ! Une machine à espresso automatique consomme ainsi autant d'énergie par heure d'attente que pour faire un café. Coupez-la si vous ne faites pas un autre café dans les 10 minutes.

→ **en transvasant le café** tout frais dans un thermos (ou en utilisant un percolateur-thermos), plutôt que de laisser « chauffer » dans la cruche (comme on dit : « café bouillu, café foutu ! »)

→ **en compostant le marc de café**. Ne faites bien sûr pas un compost composé uniquement de café, mais respectez les proportions de base (voir aussi notre [fiche-conseil n°30 sur le compost](#)). Évitez également de mettre le marc dans l'évier, ça a tendance à le boucher et de toutes façons, les déchets organiques n'ont rien à faire dans nos eaux usées !

## Un p'tit café, sans abuser

Quel que ce soit le système que vous choisissiez, il est possible d'en améliorer le bilan environnemental et sociétal. Quant à la santé, évitez d'abuser du café, [sous peine de finir comme Oldelaf et Monsieur D. !](#)

- (1) INS / Statbel 2003 - [www.statbel.fgov.be](http://www.statbel.fgov.be)
- (2) En 2014, le Belge a bu en moyenne 72 litres de bière. Fédération des brasseurs belges, 2014.
- (3) En moyenne chaque Belge consomme 116 litres d'eau en bouteille (FIEB, 2013)

## En savoir plus

Chez écoconso

- Comparatif produits: le café - <http://www.ecoconso.be/fr/Comparatif-produits-le-cafe>
- Le commerce équitable, au nord comme au sud : <http://www.ecoconso.be/fr/TEST>
- Le sucre, une liaison dangereuse : <http://www.ecoconso.be/fr/Le-sucre-une-liaison-dangereuse>

Ailleurs sur le web

- Le guide des labels du commerce équitable : <http://www.commerceequitable.org/images/pdf/garanties/guide-labels-web-7-avril.pdf>
- Dossier Oxfam sur le café : <http://www.oxfammagasinsdumonde.be/2009/01/le-cafe-marche-mondial-et-commerce-equitable/#.VmBI3L8gXdt>
- Chez ethical consumer (novembre 2015) : <http://www.ethicalconsumer.org/buyersguides/drink/groundcoffee.aspx>

---

## ET VOUS, VOUS EN PENSEZ QUOI?

## Malgré tout, il reste le meilleur ami de l'homme



Allez, pour finir l'année, parlons bien, parlons chien.

Dernière trouvaille, en droite ligne du dernier folder de Noël édité par une grande chaîne française de magasins, la boule de Noël pour chien.

Absolument.

Plus exactement on est face à une boule de Noël avec jouet pour chien. Une biesse boule transparente à mettre au sapin, ousque tu mets dedans un jouet pour ton chien.

Voilà pour le concept.

Le modus operandi reste quand même pour moi un mystère. Car si je vois bien le principe de la boule de Noël, je me demande dans quelle mesure celle-ci siéra au sien, pardon, au chien. En effet, plein de mauvaise volonté intellectuelle, j'imagine déjà Médor (nom d'emprunt, à la mode) sauter sur ladite boule pour y chopper le cadeau.

Premier écueil : apprendre à cette adorable petite chose pleine de poils que les cadeaux de Noël c'est le 24 à minuit et pas avant. Ou le 31 si vous ne fêtez pas Noël. C'est déjà pas facile de leur interdire la poubelle, alors le concept de la boule de Noël, si vous voulez mon avis, y'a du taf. D'autant que pour ce faire, vous devrez aussi investir dans la montre pour chien ou le calendrier pour chien.

Bon.

Admettons que vous ayez un chien hyper conscient de la sphère spirituo-traditionnelle qui vous entoure. Il sait que le 24 (ou le 31) décembre, c'est spécial.

Admettons.

C'est là qu'arrive le deuxième écueil : faire en sorte que le 24 (ou le 31), Médor ne saute pas à pattes jointes dans le sapin en essayant d'attraper la boule, tel un bâton lancé au loin par son maître. Si la première partie de l'exercice est probablement sans danger, le retourné dans les airs suivi de la réception au sol sans emporter le sapin risque d'être plus délicate. Car une fois la boule attrapée, il faut quand même donner un petit coup de popotin pour se mettre dans la position du retour à la terre ferme, garder les papattes bien le long du corps, penser à rentrer la queue (ne s'applique pas aux dobermans) et se réceptionner en douceur sur le sol en évitant d'écraser le petit Jésus.

Fastoche.

Bon allez d'accord, votre chien est super agile, champion du monde de sauté / retourné les yeux bandés et il a passé son enfance dans une école de cirque pour chat. J'espère quand même que vous n'avez pas un Terre Neuve.

Reste le troisième écueil : ouvrir la boule. Là j'imagine la papatte sur la bouboule, un petit appui ferme de la part de Médor et zoouuuuu la bouboule dans la crèche, le feu ouvert, la bûche glacée (ou à la crème, ça marche aussi, mais c'est plus lourd) ou la permanente de belle-maman.

Y'a de quoi gâcher la fête. Ou rire un bon coup, histoire de transformer la bêtise en un joyeux moment à raconter l'année prochaine.

Comment dites-vous ?

Il suffit de détacher la boule, de l'ouvrir et d'offrir le jouet au chien ? Oui, c'est vrai. Mais pourquoi faire un boule pour chien si c'est pour, *in fine*, faire tout le boulot à sa place ?

Quant à la réutilisabilité de la chose, elle existe. On pourrait re-remplir la boule avec autre chose, voire la customiser pour en faire une boule classique. C'est vrai aussi. Mais sérieusement, vous y croyez, vous ? Garder ce machin dans un coin dans l'hypothétique éventualité de, peut-être, un jour, qui sait, la réutiliser ? Si vous voulez faire un cadeau à votre animal préféré, mettez-le avec les autres (le cadeau, pas le chien). Est-ce qu'on pend au sapin la nouvelle machine à expresso que maman a commandée au Père Noël ? Non, bon !

Non, non, croyez-moi, évitez la boule de Noël pour chien. Dans le même folder, il y a mieux : la tenue de Noël pour chien et chat. Si vous en achetez-une, je vous en conjure, filmez-vous en train de mettre ladite tenue à un chat. Je veux voir ça. Les anesthésiques sont interdits.

Allez, avec tout ça, joyeuses fêtes :-)

---

## **Marre de gagner des cacahuètes !**



164€ par mois, est-ce trop demander?

Jeudi 10 décembre, à l'occasion journée internationale des droits de l'homme et à l'appel d'achACT et de la Schone Kleren Campagne, une vingtaine de militants ont distribué des cacahuètes aux passants de la rue Neuve, symbolisant les salaires trop bas de celles et ceux qui fabriquent nos vêtements au Cambodge. Les passants étaient invités à interpeller H&M, Zara, C&A ou Levi's, les principaux clients de l'industrie de l'habillement dans ce pays. Des actions similaires ont été organisées aux Pays-Bas, aux États-Unis, en Turquie, en Inde, aux Philippines et au Cambodge. Les travailleurs qui se mobilisent au Cambodge ont besoin de notre soutien pour faire bouger les marques !

En 2014, certaines marques, dont H&M, C&A, Zara et Levi Strauss, avaient promis d'ajuster le prix payé aux fournisseurs pour permettre une augmentation du salaire minimum afin de mieux répondre aux besoins fondamentaux des travailleurs. Début 2015, elles ont signé un protocole d'accord sur le salaire vital avec IndustriALL Global Union. Ce protocole d'accord est un cadre général. Mais aujourd'hui, rien n'a changé dans les faits et le salaire des travailleurs est toujours très en-dessous du salaire minimum vital.

En octobre 2015, le gouvernement du Cambodge a fixé le salaire minimum des travailleurs de l'habillement à 130€ par mois, autrement dit des cacahuètes ! « Cela ne représente même pas 1/3 de ce que devrait être un véritable salaire vital, tel que calculé par l'[Asia Floor Wage](#) » peut-on lire sur le site d'achACT.

Depuis cette annonce, des milliers de travailleuses et travailleurs du secteur de l'habillement au Cambodge se mobilisent et arborent au travail un autocollant #WeNeed177 pour revendiquer un salaire minimum de 177\$ (164€) comme étape immédiate à franchir vers un salaire vital. Leur action vise à interpeller les principaux clients de l'industrie de l'habillement au Cambodge, dont H&M, Zara, C&A ou Levi Strauss.

## **164€/mois pour les femmes qui confectionnent nos vêtements, est-ce vraiment trop demander?**

Les travailleurs cambodgiens ont besoin du soutien des consommateurs! Interpellez H&M, Zara, C&A ou Levi's par e-mail, via facebook ou twitter. Les marques commencent à répondre, il faut donc maintenir la pression! Infos pratiques sur <http://www.achact.be/news-info-223.htm>

Plus d'infos : <http://www.achact.be/news-info-227.htm>

## Le fairphone, le smartphone éthique et réparable



Le Fairphone est un smartphone équitable, modulable et réparable. Il est donc durable et combat ainsi l'obsolescence programmée des téléphones intelligents.

Le [Fairphone](#) est un smartphone « équitable », modulable et réparable. Après la commercialisation d'un « numéro 1 » avec succès, la société néerlandaise a sorti le Fairphone 2, sur le même principe d'équité et de précommande.

### En quoi le Fairphone est-il équitable ?

L'entreprise Fairphone a travaillé avec The Dragonfly Initiative sur une liste de [38 matériaux utilisés dans la fabrication des smartphones](#) et a choisi d'agir en priorité sur les 10 matériaux qui présentent le plus de potentiel d'améliorations dans la chaîne d'approvisionnement : l'étain, le tantale, le tungstène, l'or, le cobalt, le cuivre, le gallium, l'indium, le nickel et les métaux des terres rares. Fairphone a déjà mis en place une chaîne d'approvisionnement responsable pour quatre [minerais de conflit](#) : l'étain, le tantale, le tungstène et l'or. Ceux-ci sont susceptibles d'alimenter des guerres en Afrique Centrale et impliquent bien souvent le travail des enfants et des atteintes aux droits humains. L'entreprise continue d'agir pour améliorer la chaîne d'approvisionnement pour les six autres matériaux.

S'il n'est pas 100 % certifié « équitable », il est reconnu par les professionnels du secteur comme une initiative intéressante dans le domaine et il faut bien l'avouer, la seule existante.

Le Fairphone 2 est sensiblement plus cher que le modèle précédent (525 contre 310 €) et le prix est détaillé en toute transparence sur leur site. Il est toutefois dommage de cantonner le seul smartphone « durable » dans le haut de gamme, même si le prix semble justifié par des composants plus performants.



Voir l'infographie détaillée sur [www.fairphone.com](http://www.fairphone.com) (pdf)

## En quoi le Fairphone va-t-il à l'encontre de l'obsolescence ?

Le Fairphone 2 est facilement réparable. Il obtient la note de 10/10 en terme de réparabilité sur le site [fixit.com](http://fixit.com), spécialisé dans le démontage des différents appareils électriques et électroniques. Cela peut sembler aller de soi mais il suffit de regarder quelques tutoriels juste pour changer la batterie de quelques modèles concurrents ([iPhone 7](#), [Samsung Galaxy S7](#), [Huawei P9](#)...) pour apprécier encore plus la démarche. Non seulement il faut s'armer de patience (compter une bonne demi-heure sans s'énerver) mais il faut aussi disposer des outils adéquats.

En outre le Fairphone est modulable : il peut être amélioré en remplaçant un composant (tel l'appareil photo) par un modèle plus récent et plus performant.

Un (très) bon point supplémentaire : Fairphone continue d'assurer le support technique (logiciel et hardware) pour le premier modèle, selon toute vraisemblance « pour les années à venir ». De quoi rassurer les utilisateurs actuels.

## Bientôt le Fairphone 3

Le Fairphone 2 a une approche sociale intéressante. Mais présenté il y a un an et demi, le smartphone éthique est déjà obsolète. On nous promet déjà un Fairphone 3 plus compétitif. Contrairement au précédent modèle, le Fairphone 3 devrait être plus accessible, moins cher. Le prochain modèle prévoit aussi un passage vers Android 7 et un nouveau module appareil photo. Mais les consommateurs devront encore un peu patienter. L'appareil n'en est encore qu'à la phase de conception et ne sera lancé que courant 2019.

## En pratique

Inutile de courir dans votre magasin d'électros préféré, le Fairphone n'est pas disponible dans les commerces classiques en Belgique, il faut le précommander sur <https://shop.fairphone.com/fr/> et patienter quelques mois, les appareils étant assemblés « à la demande »

Il est toutefois possible d'essayer un Fairphone au [magasin de seconde main d'Oxfam-Solidarité à Ixelles](#).

## Lire aussi

Le test complet sur « [Les Numériques](#) ».

[Comparatif produits sur les smartphones](#)

## Les résidus de pesticides sur nos fruits et légumes



### Légumes

L'Afscsa analyse régulièrement les résidus de pesticides sur les fruits et légumes vendus en Belgique. Dans son dernier rapport, l'agence fédérale fait un bilan 2008-2013 de ses analyses. Le premier chiffre est rassurant : en moyenne 95 % des échantillons analysés sont conformes, c'est-à-dire qu'ils respectent les quantités maximales admises en terme de résidus de pesticides.

30 à 40 % des échantillons analysés ne contiendraient même pas de résidus.

Quelques remarques cependant : 30 à 40 % d'échantillons sans résidus veut également dire que 60 à 70 % des fruits et légumes vendus en Belgique présentent des résidus de pesticides.

Si ces résidus sont en-dessous des normes actuelles (et même souvent significativement en-dessous), rien ne dit que l'on ne reviendra pas sur ces normes dans le futur pour, éventuellement, les durcir. De même, ces normes ne sont valables que pour des quantités données par pesticide ou par groupe de pesticides, l'effet « cocktail » (action combinée de plusieurs résidus sur un même aliment dans ce cas-ci) n'est pas pris en compte (ce que l'Afscsa indique elle-même, par ailleurs).

Enfin, il est intéressant de noter que la non conformité des fruits et légumes vendus en Belgique est plus grande pour les produits venant hors de l'Union européenne (en moyenne 91 contre 97%).

Si là aussi le chiffre de 91 % peut être rassurant, cela cache des disparités importantes.

Ainsi, en 2014, les taux de non-conformité pouvaient atteindre... 100 % pour certains fruits et légumes (et ce, sur plusieurs échantillons!). Quand les normes sont dépassées, l'Afscsa analyse le danger pour le consommateur. Pour certains dépassement de normes (ce n'est donc pas



systematique), des rappels pour non conformité ont également été mis en place.

Pour les fruits et légumes traités (non bio), on les lavera ou on les épluchera...

Plus d'infos dans le [rapport 2008-2013](#) et le [rapport 2014](#) « résidus » de l'Afsca.

## Participez au concours de sapin de Noël alternatif



Concours de sapin de Noël durable

**Éco-consommateur jusqu'au bout des aiguilles de sapin de Noël ? Ce concours est fait pour vous ! À la clé : un week-end à la ferme.**

Qui dit « Noël », dit forcément « sapin ». Mais, qu'il soit naturel ou synthétique, un arbre de Noël a un impact néfaste sur l'environnement : monoculture riche en pesticides d'un côté, plastique à volonté de l'autre. Alors, cette année, pourquoi ne pas se lancer dans la confection d'un sapin alternatif et créatif ? À partir de matériaux de récup, bricolé maison, subtilement évoqué par un assemblage de formes... Il y a plein de manières de concilier écologie et respect des traditions de Noël.

> Lire aussi : [Quel sapin de Noël écologique choisir ?](#)

## Modalités du concours

Envie de vous lancer dans l'aventure ? L'association [Terre-en-vue](#) organise un concours du plus beau **sapin de Noël alternatif et durable**, dont écoconso a le plaisir d'être partenaire.

Pour participer, **envoyez la plus belle photo de votre création** à [sapins@terre-en-vue.be](mailto:sapins@terre-en-vue.be) jusqu'au 31 décembre 2021 en indiquant votre nom & un souhait pour 2022 !

En manque d'inspiration ? Jetez un œil aux réalisations des [vainqueurs de l'année dernière](#).

Les gagnants remporteront un **week-end à la Bergerie d'Acremont, près de Bertrix**

> **Tant qu'à faire, allez plus loin et [fabriquez vos décorations et vos cadeaux de Noël vous-même !](#)**



## Pourquoi un sapin de Noël alternatif ?

L'association Terre-en-vue attire l'attention sur les aspects néfastes pour l'environnement et la santé de la **culture des sapins** :

- **Des milliers d'hectares de terres à vocation nourricière** sont consacrés à la monoculture de sapins de Noël en Ardenne et en Famenne : près de 5 000 ha en 2015 et cette superficie ne cesse de s'étendre.<sup>[1]</sup>
- Les prix proposés par les sociétés de production de sapins de Noël pour acquérir les terres **découragent les jeunes agriculteurs porteurs de projets agricoles durables**.
- Ce sont des prairies souvent qui sont converties en monocultures de sapins, avec **atteinte importante à la biodiversité**.
- **La culture intensive** recourt à des **pesticides et fertilisants** pour assurer une croissance rapide des sapins, avec risque de pollution des rivières et des nappes phréatiques.
- **Les sols se dégradent vite** surtout lorsque les sapins sont vendus en mottes ou en pots, avec risque de ruissellement et d'érosion.

Tout ça pour produire 3 à 4 millions de sapins par an, dont 80% sont envoyés à l'étranger! <sup>[1]</sup>

Alors on choisit un sapin **synthétique** ? Oui, si on en a déjà un ou qu'on compte le réutiliser de nombreuses années. Sinon, il entraîne aussi divers impacts sur l'environnement.

C'est pourquoi l'arbre de Noël créatif, fabriqué à partir de récup, est l'option la plus écologique et la plus économique.

> **Plus d'infos : [Quel sapin de Noël écologique choisir ?](#)**

---

[1] D'après l'UAP, [l'Union Ardennaise des Pépiniéristes](#).

# Une formation pour vidéastes « nature » amateurs



Le plaisir de partager de fantastiques images est concrétisé depuis plus de vingt ans par le Festival International Nature Namur. Ce festival permet à un large public de visionner sur grand écran des films amateurs et professionnels.

La Video Nature Academy a pour objectif de stimuler, depuis plus de 10 ans, cette passion naissante pour certains ou offrir la possibilité de se perfectionner pour d'autres, en vue de soumettre un film lors du prochain festival. Ce cycle de formations de six jours comporte un contenu théorique, pratique, animé par un staff professionnel et des rencontres avec des cinéastes animaliers. Il est organisé par le Service éducatif de PointCulture (La Médiathèque), en collaboration avec les organisateurs du Festival International Nature Namur et le réseau des Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement (CRIE) de Wallonie.

Cette douzième édition de la Video Nature Academy, se déroulera le week-end, durant le printemps 2016 à travers le réseau des CRIE.

Le formulaire d'inscription est disponible sur : [www.pointculture.be](http://www.pointculture.be) -> service éducatif -> formation

Infos : [02/737 19 30](tel:027371930) - [bruno.hilgers@pointculture.be](mailto:bruno.hilgers@pointculture.be)

---

## AGENDA

### Bruxelles

Colloque : « Les pesticides en Belgique : problèmes et solutions »

Lundi 27 mars de 13h30 à 17h

Chambre des Représentants de Belgique  
Rue de Louvain 48  
1000  
Bruxelles  
Belgique

## Organisateur :

Pesticide Action Network (PAN) Europe, Nature & Progrès Belgique, Canopéa

## Email :

[isabelle.klopstein@natpro.be](mailto:isabelle.klopstein@natpro.be)

**La Belgique est un des plus gros consommateurs de pesticides en Europe, autorisant des substances particulièrement toxiques, alors que d'autres Etats font le choix de mieux protéger leur population et leur environnement. Notre pays s'illustre tristement par les plus hauts taux européens de résidus de pesticides les plus toxiques dans ses pommes et poires. Ce colloque vise à identifier un certain nombre de dysfonctionnements dans les procédures d'autorisations de pesticides, tout en mettant en avant des solutions pour une agriculture plus respectueuse de l'environnement et de la santé des citoyens et des agriculteurs.**

*Organisateurs :* **Pesticide Action Network (PAN) Europe** œuvre au niveau européen pour faire évoluer les législations et leur mise en œuvre trop favorables aux pesticides, et possède une réelle expertise dans le domaine des réglementations. **Nature & Progrès Belgique**, par son réseau d'agriculteurs Bio, a développé une expertise importante en matière de recensement et de démonstration des alternatives aux pesticides. **Canopéa** (anciennement IEW-Inter-Environnement Wallonie), en tant que fédération, mobilise près de 150 associations environnementales et a développé une expertise dans le domaine de la santé et de l'environnement.

## Programme :

**(provisoire)**

13h30 : Accueil

14h00 : Ouverture du colloque

Isabelle Klopstein, Nature & Progrès « Des pesticides hautement toxiques autorisés en Belgique »

Martin Dermine, PAN Europe « Interdits car toxiques mais quand même utilisés : les dérogations en Belgique »

Charles-Albert de Grady, Agriculteur « Cultiver sans pesticides : quelles sont les alternatives ? »

Pause

Sarah De Munck, Canopéa « Pesticides, quels impacts sur la santé ? »

Dries Verhaeghe, Dryade « L'« Affaire Pesticides » en Flandre et situation en Wallonie » - à confirmer

Représentant du ministère Luxembourgeois de l'agriculture - A confirmer « Approche de la réduction des pesticides au Grand-Duché »

17h00 : Clôture du colloque

## **Intervenants :**

**Isabelle Klopstein**, Chargée de campagne de sensibilisation à [Nature & Progrès](#) Nature & Progrès est une communauté d'acteurs de changement : véritable moteur pour développer des projets environnementaux / sociétaux et pour apporter des solutions en respectant l'équilibre naturel entre l'Homme et la Terre.

**Martin Dermine**, Directeur exécutif de [Pesticide Action Network \(PAN\) Europe](#) PAN Europe est un réseau d'organisations non gouvernementales (ONG) européennes qui promeut des alternatives durables aux pesticides. L'un des principaux axes de travail de PAN Europe consiste à initier des mesures à l'échelle européenne pour faciliter une réduction à grande échelle de l'utilisation des pesticides.

**Charles-Albert de Grady** est agriculteur à Horion-Hozémont en province liégeoise et membre fondateur de la [coopérative ORSO](#) (betteraves bio). Il débute dans la ferme familiale en 1989 en soutien à son père. L'année 2009 marque leurs premiers pas dans la production bio avec 7 ha de carottes. Petit à petit, la surface bio de la Ferme de Grady augmente pour arriver aujourd'hui à 40 ha de cultures bio.

**Sarah De Munck** est chargée de mission Santé à [Canopéa](#), une fédération d'associations environnementales représentant 130 associations dont les actions s'étendent du local à l'international. Médecin de formation, titulaire d'un DU en santé-environnementale et en nutrition clinique, Sarah De Munck travaille principalement sur les enjeux de prévention de la santé via un environnement plus sain, la prise en compte des externalités de santé dans les politiques environnementales et la vulgarisation de ces données scientifiques pour le grand public

**Dries Verhaeghe** est juriste et directeur de [Dryade](#), une asbl belge qui utilise la force du droit pour protéger la nature. Avec quatre organisations de défense de la nature et de l'environnement (Natuurpunt, BBL, WWF et Velt), elle a engagé [une procédure en justice](#) contre le gouvernement flamand pour non-respect de la directive européenne sur l'utilisation des pesticides. (à confirmer)

Représentant du ministère Luxembourgeois de l'agriculture (à confirmer) « Approche de la réduction des pesticides au Grand-Duché »

**Quand** : Lundi 27 mars 2023

**Horaire** : de 14h à 17h

**Langues** : Français/Néerlandais (interprétation disponible)

**Lieu** : Chambre des Représentants de Belgique – Salle : Erasme (rez-de-chaussée)

Rue de Louvain n° 48, 1000 Bruxelles

L'entrée se trouve au niveau de la passerelle (suivre l'affichage)

Accès PMR

**Inscription obligatoire pour avoir accès à la Chambre :** <https://forms.gle/ZpmMUdobNm3cH5cj9>

**L'inscription est ouverte jusqu'au mercredi 22 mars 2023 14h**

## **Liège**

**Atelier cuisine à la découverte des légumes oubliés**

Jeudi 20 avril 2023 à 16h

L'Aquilone Asbl  
Boulevard Saucy 25  
4020  
Liège  
Belgique

### **Organisateur :**

L'Aquilone Asbl

### **Email :**

[aquiloneinfo@gmail.com](mailto:aquiloneinfo@gmail.com)

### **Prix :**

6 €

*Dans le cadre du festival « Nourrir Liège 2023 »*

## **Atelier cuisine à la découverte des légumes oubliés**

L'Aquilone asbl et Infor Famille Éducation permanente Liège vous proposent un atelier cuisine à la découverte des légumes oubliés, de l'univers gourmand de ces légumes d'un autre temps qui ne demandent qu'à surprendre vos papilles !

C'est en préambule de la projection « Il était une fois la nourriture industrielle » que nous allons découvrir ensemble tous ces aliments oubliés, victimes de l'industrialisation et de la standardisation. Nous aurons l'occasion d'apprendre à les utiliser pour nous préparer des petits plats simples et gouteux mais aussi d'échanger ensemble autour de nos habitudes alimentaires...

Petite dégustation à la fin de l'atelier.

**Prix :** 6 euros

**Inscription obligatoire :** [aquiloneinfo@gmail.com](mailto:aquiloneinfo@gmail.com)

[\*\*Voir tous les événements\*\*](#)

## **Vous souhaitez annoncer un événement?**

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

---

## **DANS LE PROCHAIN NUMÉRO**

Un dossier sur la laine.



rue Nanon 98 à 5000 Namur.  
Editeur responsable :  
Jean-François Rixen  
[info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be)  
081 730 730



Cette création est mise à disposition sous un contrat Creative Commons CC BY-NC-ND (attribution - pas d'utilisation commerciale - pas de modification)



écoconso est soutenu par la Wallonie et la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

---

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

