

Ramène ta pomme et viens déjeuner avec nous

NOTRE LOCALE VOUS INVITE À SON 2E DÉJEUNER LOCAL ET ÉQUITABLE LE DIMANCHE 16 OCTOBRE DE 8H À 11H.

Le déjeuner sera composé de produits équitables, de confitures maison, de miel local, de produits laitiers des fermes lensoises et de pain de la région.

Un pressoir à pommes sera mis à votre disposition gratuitement donc pensez à amener vos pommes non traitées ainsi que vos bouteilles nettoyées. Après le passage dans le pressoir vous pourrez emporter votre jus de pommes. (Comptez 1,5 kg à 3 kg de pommes pour 1 litre de jus).



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

OÙ: Place de la Trinité à LENS (Le déjeuner se passe dans le réfectoire de l'école maternelle).

COMBIEN: Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans / 3€ pour les enfants de moins de 12 ans (ainsi que pour les allocataires sociaux, sans emploi, étudiants et retraités) / 5€ pour les adultes.

La **RÉSERVATION** est vivement souhaitée pour le **10 octobre 2016** auprès de Corentin MUYLE (0486/979280) ou de Marie Christine DUFOUR (0496/949522) ou via mail à lens.ecolo@gmail.com.

Il sera aussi possible de consommer une boisson pour un prix démocratique.

Des jeux seront mis à la disposition des enfants.

En avril dernier, nous vous parlions de la problématique du coût des déchets dans notre commune. Pour aller plus loin, nous vous invitons ce 8 octobre au colloque réunissant divers associations et représentants d'autres partis politiques organisé par la régionale Ecolo Mons-Borinage.

RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS UN ENJEU PUBLIC ET CITOYEN!

ÉTAT DES LIEUX EN WALLONIE ET À MONS-BORINAGE

Quel plan stratégique en Wallonie pour réduire les déchets?
avec Carlo Di Antonio, Ministre wallon de l'Environnement (cdH) (ou son représentant) - 9h30

La gestion des déchets par HYGEA
avec Jacques De Moortel, Directeur général d'HYGEA - 10h00

Retour d'expérience: les poubelles à puce à Ecaussinnes
avec Xavier Dupont, Bourgmestre d'Ecaussinnes (PS) - 10h25

QUELLES PISTES POUR DIMINUER LES DÉCHETS?

Objectif zéro déchet? Chemin et moyens de la ville de Roubaix
avec Alexandre Garcin, Adjoint au maire de Roubaix (LR) - 11h05

Les alternatives citoyennes pour une gestion des déchets organiques
avec Worms ASBL - 11h45

Familles et communes: un couple gagnant?
avec Espace Environnement ASBL - 12h05



Samedi 8 octobre
De 9h30 à 12h30
Accueil à 9h, walking dinner à 12h45
Rue Marguerite Bervoets, 10 - 7000 Mons

Ecolo Mons-Borinage

Réservations et infos: ecolo.mons@ecolo.be

ecolo
#CRÉONSDÉMAIN

Pour plus d'informations sur Ecolo Lens, n'hésitez pas à nous appeler au 0486/979280 (Corentin Muyle) ou au 0496/949522 (Marie Christine Dufour) ou à nous contacter par mail à lens.ecolo@gmail.com.

Editeur responsable: ECOLO Lens - Marie Christine Dufour / Rue Flotte à Parois, 28 - 7870 Lombise / Remerciements à tous nos membres / Graphisme et mise en page: L. Fontana / Imprimé dans une entreprise locale sur papier FSC.

Ceci n'est pas un bulletin communal

Fer de Lens **ecolo** lens

Journal politique de la locale Ecolo Lens - Numéro 3 #Octobre 2016



Vue aérienne de Lombise 2016
© JC Real

>> Rejoignez-nous sur Facebook
www.facebook.com/Lens.Ecolo
>> Suivez l'actualité communale
sur www.lens.ecolo.be

En moins d'un an, Ecolo Lens en est à la rédaction de votre troisième « Fer de Lens ».

En moins d'un an Ecolo Lens a été actif à travers de nombreuses actions, événements, manifestations :

- **18 octobre 2015** : Déjeuner local et durable + presse à pommes.

- **14 février 2016** : Action Saint-Valentrain à la gare de Jurbise avec Patrick Dupriez, co-président d'Ecolo.

- **16 avril 2016** : Gratifieria (donnerie) et débat sur l'économie circulaire, avec Jean-Marc Nollet, député fédéral.

- **17 juin 2016** : Projection du film « Demain » et débat citoyen en collaboration avec Ecolo Jurbise.

En moins d'un an, à travers la réussite de nos actions, nous nous rendons compte que vous êtes nombreux à vouloir faire de la politique autrement. Ce que nous avons proposé pendant un an n'est qu'une infime partie de notre plan d'action. Dès maintenant, avec vous, tournons nous vers DEMAIN.

Ce Fer de Lens traitera le **thème de l'alimentation** et, dans ce cadre, comme l'année passée, **nous vous invitons à notre déjeuner local et durable**. Vous y découvrirez des produits locaux, sains et équitables. Vous pourrez aussi presser vos pommes pour en récolter le jus. Une multitude

d'autres actions verront le jour fin 2016 et début 2017...

Depuis peu de temps, « Consommer sain, local et de saison », est à la mode. Ce mouvement, au départ issu des milieux écologistes, a essaimé un peu partout et nous sommes très heureux de voir le phénomène prendre de l'ampleur.

TOUT LE MONDE EST GAGNANT :

- lorsque les intermédiaires et la distance se réduisent entre le consommateur et le producteur,
- lorsque le producteur est reconnu et travaille dans le respect de la santé du consommateur, de la nature, de la biodiversité et des saisons, ...
- lorsque la ruralité et les liens sociaux reprennent tout leur sens.

Cette manière de vivre et de se nourrir est à la portée de nos mains, Lens regorge de producteurs travaillant dans ce sens et il y a de nombreuses façons d'aller vers eux.

Corentin MUYLE et Marie Christine DUFOUR
Co-présidents de la locale



Interpellation citoyenne

Parler d'alimentation et d'environnement va souvent de pair. Pour répondre aux exigences européennes en matière de santé publique et de protection de l'environnement, **notre commune doit, depuis le 1er juin 2014, s'inscrire dans un programme de réduction des pesticides jusqu'à ne plus en utiliser du tout pour le 31 mai 2019**. J'ai, en tant que citoyenne, eu l'occasion de me rendre compte que, malgré la date du 01/06/14 dépassée, notre

commune **continue à pulvériser**. J'ai donc interpellé le Conseil communal afin de connaître la manière dont il planifie la "sortie" de l'utilisation des pesticides sur le territoire. Nous vous informerons de la suite donnée à cette interpellation...

Dominique BAEYENS



Favorisons l'accès à une alimentation durable & soutenons les pratiques agricoles de qualité

Quotidiennement, nous nous nourrissons et participons ainsi à un système agroalimentaire complexe qui façonne le monde autant qu'il nous construit. De la terre à l'assiette, le chemin croise une large série d'enjeux touchant à la culture, la santé, l'environnement, l'économie, la solidarité.

Pour ECOLO, l'objectif est de permettre l'accès à tous et toutes à une alimentation de qualité. Elle doit être respectueuse de la santé, produite en respect avec l'environnement et garantissant un revenu correct aux producteurs.

Notre commune, dont 66% du territoire est composé de terres agricoles, doit jouer un rôle important pour favoriser l'émergence d'une agriculture plus résiliente, écologique et ce pour tous.

Nous défendons un système alimentaire durable qui tient compte de l'ensemble des interactions entre les différents maillons de la chaîne : *production, transformation, distribution et consommation*. Il s'agit, dans nos villages, de maintenir une agriculture familiale et vivrière, garante de la protection de l'environnement et de la biodiversité, et ainsi permettre une transition progressive des structures agricoles, des productions et des politiques pour répondre à vos besoins avec des aliments de haute qualité nutritionnelle et sanitaire.



POUR ECOLO LENS, IL FAUT :

Favoriser l'accès de tous les Lensois à une alimentation de qualité, de proximité et durable ;

1 En créant un **droit au repas sain et quotidien pour tous les enfants**, en offrant la possibilité, dans les écoles de l'entité, d'obtenir un repas équilibré, sain et de qualité à petit prix ou prix réduit pour les familles à faibles revenus.

2 En organisant des **actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation saine et durable**, ainsi que des activités favorisant l'apprentissage du goût et de la diversité alimentaire, dans les écoles, au sein de l'administration communale et du CPAS. Diffusion de livrets de recettes élaborées par des élèves, rencontres de personnes plus âgées ou de culture culinaire différente, collations saines, soupes, création de recettes ...

Favoriser la rencontre et la (re)connaissance entre agriculteurs, citoyens et consommateurs ;

3 En mettant sur pied une **commission communale « alimentation, agriculture et société »** rassemblant des agriculteurs, des transformateurs mais aussi des Lensois(es) et des représentants des associations et institutions, en vue notamment de favoriser une agriculture vivrière de proximité et le développement de circuits courts.

4 En sensibilisant les enfants des écoles à l'agriculture (visites à la ferme, animations, tables rondes agriculteurs-enfants ...). --> Il faut recréer le lien.

5 En soutenant activement les **initiatives locales** (comme les groupes d'achats communs) permettant la rencontre entre habitants, agriculteurs et transformateurs d'une même zone pour favoriser les échanges et valoriser la production agricole et alimentaire locale.

Encourager les filières courtes, les productions locales, ainsi que l'agriculture de qualité et différenciée ;

6 En intégrant l'alimentation durable dans les **marchés publics communaux** (pour nos écoles par exemple) en privilégiant un modèle alimentaire équilibré, développant le goût et la connaissance et utilisant des produits biologiques et/ou de qualité différenciée.

7 En soutenant l'**organisation de marchés de l'agriculture paysanne et/ou biologique au sein de nos villages**.

Notre entité, rurale, se diversifie, évolue, change. Au début de la chaîne, les agriculteurs, qui participent à la production économique et, tout en façonnant nos paysages, agissent sur notre cadre de vie. A l'autre bout, vous, nous, les simples consommateurs de ces productions alimentaires qui, par nos choix, influençons également notre environnement. Nous sommes toutes et tous responsables de notre consommation, de notre façon de vivre notre rapport à l'alimentation.

RECRÉONS DU LIEN, AU SEIN DE NOTRE COMMUNE, ENTRE L'ACTE DE PRODUIRE ET CELUI DE CONSOMMER.

ECOLO Lens s'engage à œuvrer pour que tous les citoyens de notre commune puissent devenir des consommateurs responsables.

Pour nous, ce n'est pas qu'un projet parmi tant d'autres, nous avons depuis toujours été les précurseurs d'une **autre politique agro-alimentaire**, et ce à tous les niveaux de pouvoirs. Il ne s'agit pas non plus, ici, de surfer sur une vague « boboisante ». Non, **bien manger, sain et local**, doit être **accessible à tous et à toutes, quels que soient les revenus, quel que soit le niveau social, quel que soit la personne. C'est un droit et nous pensons, en tant que parti politique, que c'est le devoir de votre administration communale de mettre tout en œuvre pour y parvenir.**

Ludovic FORTIN



Avec la récréation, voici venu le temps des collations

Une des questions que se posent les parents lors de la préparation du cartable est de savoir ce qu'ils vont y mettre comme collation pour leur enfant. **Mais en fait, la collation est elle indispensable ?** En guise de réponse, nous avons **d'un côté** la position tranchée des professionnels contre la collation en milieu de matinée et **de l'autre** la force de l'habitude familiale et scolaire.

DÉTAILLONS LES ARGUMENTS DE PART ET D'AUTRE ...

Les partisans du **pour** diront que, dans une société aux rythmes souvent effrénés comme celle dans laquelle on vit, beaucoup d'enfants arrivent tôt à la garderie sans avoir eu l'occasion de manger un bon déjeuner ou l'ont pris trop tôt pour pouvoir garder assez d'énergie jusqu'au repas de midi. La collation est dès lors la bienvenue. D'autres souligneront le moment convivial et plaisant que celui de partager une friandise avec les amis. Du côté des professionnels de la santé, on recommande aux enfants quatre repas par jour (le goûter de l'après-midi étant considéré comme un repas à part entière). De ce fait les collations sont considérées comme superflues.

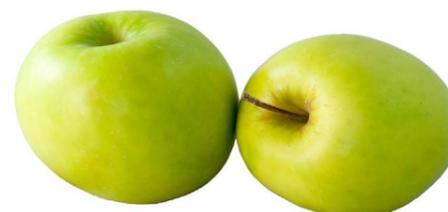
(Cependant, un complément de déjeuner à l'arrivée à l'école est encouragé pour les enfants n'ayant pas l'occasion / l'envie / le temps de déjeuner chez eux.)

Derrière ces recommandations se trouve bien évidemment toute une réflexion sur l'hyperconsommation et sur le caractère souvent peu qualitatif en matière d'apports nutritifs vu la prédominance de gras et sucre dans les collations que l'on retrouve le plus souvent dans les cartables. On peut donc relier cet excès de sucre aux effets pervers de celui-ci, à savoir des pics d'hyperglycémie suivis d'hypoglycémie entraînant tour à tour des phases d'excitation et de somnolence chez les enfants qui ne sont ni l'une ni l'autre propice à une bonne concentration en classe.

SI L'ON OPTÉ POUR LA COLLATION, LAQUELLE CHOISIR ? ON PEUT PENSER :

- à avancer l'heure de la soupe de midi,
- aux fruits,
- à des bâtonnets de légumes,
- aux produits laitiers (faibles en sucre type fromages, yaourt nature, ...)

Pour conclure, en privilégiant le **« fait maison »** et le **local**, on peut transformer la collation en un **moment de découverte nature, de rencontre avec les producteurs ou encore en leçon de cuisine et même de mathématique.**



Anne VAN NIEUWENHOVE
et Laureline ZWINY

