

Climat'eau

mieux connaître les enjeux climatiques

n° 2 – 18 décembre 2018

par M-Y Chambon (<http://blog.ac-versailles.fr/svtchambon/>)

Samedi 15 décembre, un difficile consensus a permis de clore la COP 24 : les états ont adopté des règles de mise en œuvre de l'accord de Paris.

Pour les vulnérables États insulaires comme de l'avis de bien des ONG et des scientifiques, se limiter aux accords de Paris est insuffisant pour maintenir le dérèglement climatique : si les engagements prévus sont effectivement respectés, ils permettront de limiter le réchauffement de la planète vers 3°C à la fin du siècle (et davantage par la suite) : c'est mieux que 4-5°C (augmentation prévisible en l'absence d'action), mais c'est néanmoins trop ! M. Guterres, secrétaire général des nations unies, appelle la communauté internationale à œuvrer pour que les émissions diminuent de 45% par rapport aux niveaux de 2010 d'ici 2030 et qu'elles soient nulles d'ici 2050.

Face au manque d'engagement des gouvernements de la Planète, c'est à chacun d'agir ! Y compris à Noël, cette fête qui permet de se retrouver en famille. Malheureusement, cela se traduit souvent par une surconsommation et des poubelles excessivement remplies. Pourtant, il est possible de faire une belle fête de famille, chaleureuse et joyeuse, sans polluer la planète ni aggraver le dérèglement climatique. Voici quelques idées.



Jeter moins

Pour commencer, regardons tout ce qui est acheté pour être utilisé quelques instants avant d'être jeté... pour sélectionner des solutions durables en remplacement.

- La fête finie, on se retrouve souvent avec une montagne de **papiers cadeaux...** Un achat destiné à être jeté... Selon Éco-Emballages, chaque français jette environ 300 grammes de papier cadeau pour Noël, soit 20 000 tonnes de déchets supplémentaires, 380000 arbres, 11000 tonnes de CO2. Il existe plein de solutions alternatives, telles que la technique japonaise traditionnelle du furoshiki : emballer dans un tissu qui est, lui aussi, un cadeau offert.
- Bien sûr, on peut privilégier des **cadeaux « écologiques »** : des équipements, vêtements etc dotés d'un label environnemental et/ou éthique, des jouets sans piles et non parfumés, en bois ou en tissu bio, voire même d'occasion, des cadeaux fait maison, des cadeaux « non matériels » comme des

places de spectacle, ou tout simplement un panier garni de produits locaux et bio de saison.

- Pour être festive et belle, la **table** doit-elle être mise avec des serviettes en papier, assiettes en carton ou plastique, verres en plastiques et canettes en aluminium, sur une nappe jetée après n'avoir été utilisée qu'une fois ? En plus d'une dépense non négligeable pour le budget si à chaque réunion familiale on achète pour jeter, c'est aussi un coût notable pour la planète.
- Enfin, choisissons les **aliments** de manière à nourrir la famille, pas la poubelle ! En moyenne, 17% des restes de festins terminent la fête à la poubelle, sans compter les feuilles plastiques qui séparent chaque tranche de saumon, les emballages des papillotes etc. Pensons aux achats en vrac, évitons les portions individuelles. Et pour éviter de jeter des restes alimentaires, on peut être vigilant à acheter des quantités adaptées pour les denrées hautement périssables, et mettre au frais tous les restes pouvant être terminés le lendemain.

Manger mieux

Un repas festif n'est pas forcément synonyme d'excès de produits industriels dont la liste d'ingrédients rivalise d'additifs... Voici quelques produits locaux et de saison du Val d'Oise ou proche Val d'Oise qu'il est possible d'acheter en circuit court.

- **Légumes** : Il est possible d'acheter directement à des maraîchers locaux des courges, des carottes de plusieurs couleurs et de gros radis, des betteraves, des poireaux et diverses salades, des pommes de terre ou des champignons, Venant d'un peu plus loin en France, on peut penser aux châtaignes. On peut les assaisonner avec de l'huile et de la moutarde du Vexin, des aromates cultivés à Cergy ou dans l'Oise à Saint-Germer-de-Fly, ou même du safran bio produit à Ecouen.
- **Viandes / volailles / poissons...** : on peut penser aux volailles festives élevées à Auvers-sur-Oise, aux escargots d'Oinville-sur-Montcient, aux truites et saumons de fontaine frais, fumés ou en rillettes et aux écrevisses de la pisciculture de Villette (78).
- **Produits laitiers** : on produit des fromages frais de chèvre à Chauvry et Auvers-sur-Oise... de mars à novembre. L'hiver est la saison des fromages à durée d'affinage moyenne (tomes), des fromages à pâtes persillées (bleus, fourmes, Roquefort), et des fromages à durée d'affinage longue (Comté, Gruyère). Par exemple le Rollot ou coeur de Rollot est un fromage à pâte molle et croûte lavée produit dans la Somme, qui fait partie des fromages de saison produits à moins de 100 km.

- **Fruits** : les pommes et les poires sont caractéristiques de notre région, on peut s'en procurer dans des vergers proches. En circuit court (panier bio Cergy), il est aussi possible de compléter avec des agrumes de Sicile : citrons, oranges, mandarines.
- **Desserts et friandises** : on peut choisir de préparer des gâteaux avec de la farine de blé français et des œufs de poule élevés en plein air dans le Val d'Oise ou dans un département voisin. Plusieurs producteurs vendent du miel du Vexin. On peut aussi penser aux friandises traditionnelles comme le caramel d'Isigny venant de Normandie, le sucre d'orge des religieuses de Moret-sur-Loing (Seine et Marne), les bonbons à la Rose de Provins (Seine-et-Marne) ou les bonbons au coquelicot de Nemours (Seine-et-Marne). Enfin, bien des confitures gourmandes peuvent être achetées directement aux producteurs, par exemple de la confiture de fraises de Cergy, pour agrémenter laitages et desserts.
- **Boissons** : des bières, du cidre, du jus de pomme / pomme poire et du sirop de fruits rouges très riche en fruits sont produits dans notre département.

Et voici deux livres téléchargeables de recettes du Vexin :

- [Côté cuisine](#) avec par exemple la recette d'un cocktail du Vexin français, un velouté d'endive au pain d'épices et miel du Vexin et un velouté de champignon, une recette vexinoise traditionnelle de terrine de lapin, une cassolette d'escargots vexinois, et côté dessert la recette d'un tiramisu revisité au pain d'épices ainsi que la recette d'un pain d'épices artisanal.
- [Terre de Saveur](#) avec par exemple la recette d'un suprême de volaille aux morilles



Faire attention à la consommation électrique

Entre la préparation des repas et les décorations lumineuses, on consomme beaucoup plus d'électricité à Noël. D'après le wwf, l'éclairage des foyers français est responsable de 75% de la surconsommation de Noël ! Pour diminuer cette surconsommation, on peut penser à éteindre les lumières inutiles (par exemple rien ne sert d'éclairer l'entrée ou la salle de bain si tout le monde est dans le séjour !), privilégier des éclairages à led, des décorations lumineuses utilisant l'énergie solaire, raisonner la quantité achetée, etc.