

# LA FEUILLE DE CHOU

## du Panier Bio à Deux Roues



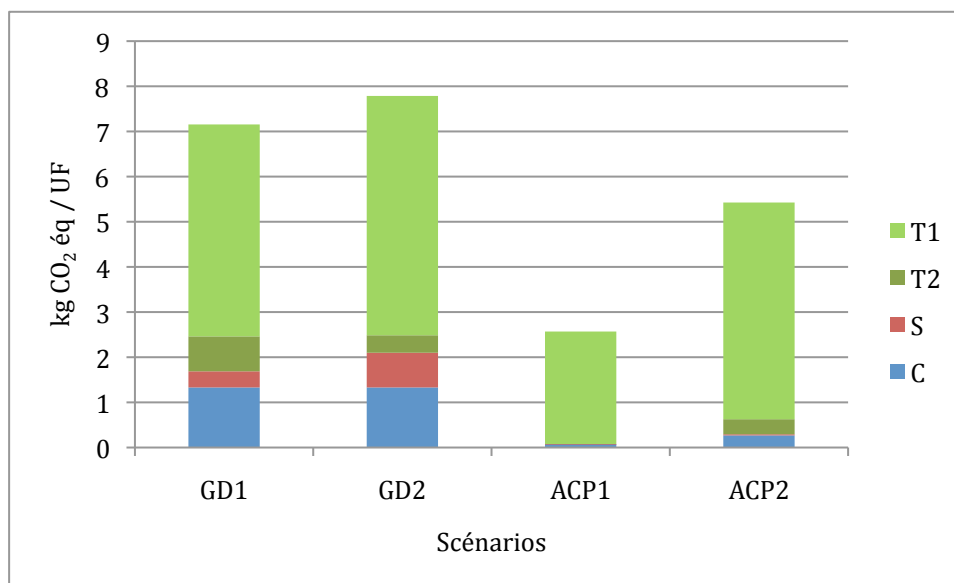
Numéro 17

30 août 2013

Chères coopératrices, chers coopérateurs,

Voici d'abord une petite introduction scientifique. Peut-être vous souvenez-vous avoir été contacté par une étudiante en Géosciences et environnement à l'UNIL, Pauline Delèze, l'année dernière, pour une enquête comportementale autour de vos approvisionnements en fruits et légumes. Aujourd'hui abouti, son travail compare les impacts environnementaux de la vente de fruits et légumes selon différents canaux de distribution, parmi lesquels 2 grands distributeurs (GD1 et GD2 dans le graphe), les Jardins du Flon (ACP1) et nous, le Panier à 2 Roues (ACP2).

Sa première conclusion est très réjouissante: Malgré l'économie d'échelle, les grands distributeurs ont un impact négatif plus prononcé que les initiatives ACP (ACP1 et ACP2 dans le graphe), autant sur la consommation de ressources que sur la pollution (de l'air et l'effet de serre); ceci principalement à cause de leurs infrastructures de stockage (S) plus importantes (plus de frigos à refroidir, de hangars à chauffer) et des emballages utilisés (C).



Mais les plus gros impacts sont dus aux transports (en vert dans le graphe). Pour nous P2R, le vélo de livraison ayant un impact négligeable, il s'agit surtout des trajets en camionnette entre nos producteurs et Cery. Ceux-ci ont largement été rationalisés depuis le début de l'étude - et la pollution diminuée par kg transporté - car le nombre de paniers a simplement augmenté et nous partageons la camionnette avec la Plateforme Bio.

Par contre, l'enquête montre que de nombreux membres viennent chercher leur panier en voiture (ou scooter) au point de livraison. La pollution générée en allant chercher votre panier en voiture est énorme par kg de légume, même pour une faible distance! Elle annule tout l'effet bénéfique des produits bio et locaux, ainsi que nos efforts de livraison à vélo et



autres. Donc si vous vouliez fournir un seul effort, par respect pour notre climat et pour notre travail, ce serait celui d'aller chercher votre panier à pied ou à vélo (ou au moins de combiner vos trajets en voiture)!

Un autre poste, même si moins prioritaire, sont les emballages, que nous essayons de réutiliser au maximum. Ainsi vous pouvez nous rendre avec vos paniers vides les barquettes (pour autant que ce soit celles que nous vous avons distribuées et qu'elles soient propres) et les boîtes d'œufs (toutes sortes).

Passons maintenant au volet social et surtout à une brève mais bonne nouvelle: Gaëlle et sa famille, qui étaient victimes d'un incendie, ont trouvé un logement de dépannage pour 2 mois grâce à un coopérateur. Elle nous remercie de l'avoir fait profiter du réseau P2R. On lui souhaite beaucoup de courage pour la suite!

Pour les matinées de travail au champ, il reste les deux premiers samedis de septembre chez Judith à Denens. Les inscriptions sont ouvertes via le doodle envoyé par mail. A ce sujet je souhaite rappeler que si vous vous inscrivez, Judith compte sur vous et prépare travail et collation en conséquence. Merci donc de tenir vos engagements.

Nous accueillons aussi David Leroux comme nouveau membre producteur à P2R. Il est responsable de l'atelier Jardin à la fondation Perceval (St.-Prex). Il remplace Oscar Stoll qui s'occupe à présent de l'atelier Ferme.

David vous propose une journée pour l'aider à faire ses préparations biodynamiques le dimanche 6 octobre (10h-17h), avec diner canadien. Cette activité comptera comme une demi-journée de travail pour P2R. Un mail vous parviendra pour vous inscrire.

Dans la série des bonnes nouvelles, Coralie et Verity ont trouvé 2 autres membres pour les remplacer dans leur atelier cuisine! En effet, nos deux cheffes-cuistot qui menaient le blog de recettes P2R au doigt et à la cuillère nous quittent pour l'étranger (Québec et Bienne respectivement :-)

Tiphaine et Arnaud reprennent le relais avec visiblement autant d'entrain et d'idées originales: Tarte tatin de tomates et aubergines, terrine à la courgette et au séré... c'est très alléchant tout ça! Visitez leur blog et encouragez-les, leurs recettes sont faites sur mesure et nous comblent!

Sur ce, je vous souhaite d'agréables expériences culinaires!



Pour P2R,  
François