

Une « vague scélérate » de Ouessant à la Russie

À Ouessant, sur la côte hérissée de rochers qui donne à l'Île une atmosphère sauvage, un cadavre est découvert, portant, attachée à son poignet, une valise contenant de mystérieux documents. Qui est-il ? En quoi consiste ces documents ?

Après enquête, la gendarmerie découvre qu'il s'agit d'un ressortissant russe. Quant aux documents trouvés dans la valise, ils donnent des détails précis sur un trafic de drogue et d'armes qui a des ramifications dans toute la France, dont la Bretagne, jusqu'en Russie. L'affaire qui ressemble étrangement à l'opération « viande hachée », vaste campagne d'intox montée par les services secrets pendant la Seconde Guerre Mondiale, met en alerte les services de renseignements français. Tout porte à croire qu'une « taupe », un espion travaillant au profit d'un pays ennemi, s'est infiltrée au plus haut niveau de la D.G.S.E. (Direction Générale des Services Extérieurs) Démarre une course contre la montre à Paris et à Moscou, pour remonter la piste des trafics d'armes et de drogues, et débusquer le traître...

Ouessant, une île affectionnée par l'auteur

Édité par une maison d'éditions finistérienne (Palémon), avec une intrigue bien ficelée et rythmée, *Vague scélérate* emmène le lecteur de la Bretagne à la Russie, en passant par les bureaux parisiens du monde de l'espionnage. Grâce à des personnages hauts en couleur, Gérard Chevalier arrive à rendre l'histoire accrocheuse, même si il y a de quoi s'y perdre, tant les ramifications et les protagonistes de l'histoire sont nombreux.

On sent que l'auteur est particulièrement attaché à la Bretagne et à l'Île d'Ouessant, car les descriptions sont extrêmement précises, concernant le climat et la faune notamment. De quoi donner envie d'aller découvrir ce havre de

paix de plus près.

Vague scélérate, de Gérard Chevalier, 404 pages, éditions du Palémon, 9 euros.

Plus d'infos

www.palemon.fr/



A la soupe !

Bisque de gambas aux légumes et piments d'espelette, soupe de cerises au miel, à la vanille et aux fleurs d'acacia, émulsion de courge Butternut au beaufort et chips de coppa...ou encore les plus classiques soupe d'ortie ou velouté au potimarron...Pas moins de 60 recettes sont ainsi présentées dans le guide « je ferais bien une soupe », de Maria Chioca, qui vient de paraître chez Terre Vivante.

L'auteure est une passionnée de cuisine, créatrice de recettes, et édite un blog sur internet, intitulé « Saines gourmandises ». Avec ce guide, elle a voulu offrir au lecteur « l'embarras du choix », avec des recettes pour chacune des saisons, pour différentes occasions (noël, repas de famille, fêtes, soupes légères, soupes « détox », crues...) et sous

différentes formes (velouté, crème, potage, gaspacho...).

Poêler, épicer...pour mieux faire ressortir les saveurs

Outre les nombreuses recettes, Maria Chioca dispense également au lecteur de nombreux conseils pour réaliser au mieux sa soupe : comment faire cuire les légumes à la poêle avant de les mettre dans l'eau, épicer au mieux sa préparation, utiliser les bons ustensiles de cuisine...De quoi avoir tout sous la main pour bien démarrer sa préparation.

Agrémenté de belles photos, clair et coloré, le guide « Je ferais bien une soupe » trouvera aisément sa place dans la cuisine. Le mélange entre les recettes originales et celles plus classiques est idéal, car il permet à tout un chacun de se lancer dans la réalisation de soupes, et de progresser par la suite vers des préparations plus créatives. Une idée cadeau toute trouvée pour Noël !

Global Gâchis dénonce le gaspillage alimentaire. Et vous ?

« Global Gâchis » est un documentaire réalisé par Olivier Le Mer écrit par Maha Kharrat et Tristram Stuart, sur une idée de Jean-Marie Michel. Il met en lumière à la fois les dérives de la surconsommation de nos sociétés modernes à travers des exemples révoltants de gaspillage alimentaire. Mais aussi des initiatives encourageantes qui luttent contre ces gaspillages. Cette enquête poignante nous explique comment un milliard de tonnes de nourriture produite à l'échelle mondiale finissent à la poubelle. Olivier Lemaire nous amène sur les routes des continents producteurs, de l'Amérique du Sud à l'Asie, en

passant par les continents importateurs, l'Amérique du Nord, et l'Europe afin de comprendre pourquoi, alors que 16 millions de personnes dépendent de l'aide alimentaire en France, et qu'un milliard de personnes sont sous-alimentées dans le monde, le gaspillage d'un foyer français par an s'élève pourtant à 400 euros.

La dictature de la DLC (date limite de consommation)

Du côté des consommateurs, 20 kilos de nourriture sont jetés chaque année par un Français. Et 30% des assiettes servies en cantines scolaires partent à la poubelle... La moitié de ce gaspillage serait lié à un mauvais dosage des quantités. Ne parlons pas de la restauration des établissements de santé : selon le ministère de l'agriculture, ce sont les hôpitaux qui enregistrent les plus gros chiffres de gaspillage alimentaire. Quant aux supermarchés, ils produiraient en moyenne 560 000 tonnes de déchets alimentaires par an soit, selon les établissements, entre 1500 et 10000 euros de produits alimentaires par semaine. Alors que la date limite de consommation d'un yaourt pourrait être augmentée de 10 jours sans impact sur le consommateur, il n'est pas rare que les supermarchés vident des rayons ces produits 6 jours avant la date limite. Des habitudes motivés par la course à l'offre de produits frais...Et par des règles esthétiques instaurées par la grande distribution. « Tout ce qui ne rentre pas dans la norme, c'est poubelle », explique une maraîchère. La grande distribution institue des règles esthétiques aux produits alimentaires : un concombre qui n'est pas calibré selon des normes, même si il est mangeable, n'est pas commercialisable.

Mieux vaut jeter que donner

Autre chose. Si aucune lois n'interdit de fouiller dans les poubelles, la plupart des grandes surfaces mettent pourtant du bleu de méthylène (et autres produits toxiques) sur les aliments, alors que ceux ci sont encore consommables. Les raisons ? Eviter le vandalisme, et les poursuites en cas d'intoxication alimentaire. Des opération qui permettent aussi

de ne pas laisser les clients potentiels se servir gratuitement et éviter une baisse du chiffre d'affaires. Autant faire don de ces denrées à des associations caritatives : un employeur qui fait un don bénéficie d'exonération fiscales. Il déduit 60% de ce don sur son bilan. En France, 10% des invendus seraient donnés à l'aide humanitaire. A l'inverse, laisser des consommateurs se servir dans les poubelles ne rapporte rien...

Global Gâchis diffusé à la Salamandre

A l'occasion de la semaine de réduction des déchets, le documentaire « Global Gâchis » sera diffusé mardi 19 novembre à 20h au cinéma de la Salamandre de Morlaix. Juste après la séance, un débat sera organisé avec Monsieur Tarpin, directeur de l'Intermarché de Plourin-Lès-Morlaix, Claude Martel, président de CLCV, et Nicolas Ulrich, en charge des déchets à Morlaix Communauté. Profitez-en, la séance est gratuite.

Plus d'infos:

www.clcv.org

<http://www.capatv.com/?p=17695>

**Un acteur de la
biodiversité : « le**

conservatoire botanique national de Brest »

[Le Conservatoire Botanique National de Brest](#) from [Web Trotteurs](#) on [Vimeo](#).

Plus d'infos

www.lycee-vauban-brest.ac-rennes.fr/

[Le site du Conservatoire Botanique National de Brest](#)

Un plaidoyer pour l'herboristerie

Saviez-vous qu'en Bretagne jusqu'au XX^e siècle, les Bretons mettaient des feuilles d'aulne dans leurs chaussures pour éviter l'échauffement des pieds ? Que s'est-il passé entre ce XX^e siècle où les hommes connaissaient les plantes et la nature parce qu'ils dépendaient d'elles, parce qu'ils les observaient, parce qu'ils faisaient partie d'elles ? C'est la question à laquelle répond Thierry Thévenin, producteur-cueilleur de plantes médicinales, herboriste et botaniste dans son *Plaidoyer pour l'herboristerie*. Publié au mois d'août aux éditions Actes Sud, cet ouvrage dresse un historique de la profession d'herboriste, celui qui connaît les simples, depuis le XV^e siècle, à nos jours. Au fil des pages, le lecteur apprend la descente aux enfers qu'a connu l'herboristerie

suite à la montée et aux pressions de l'industrie pharmaceutique, de monde de la finance, sous couvert de la science et du progrès. Ainsi, les herboristes ont signé l'arrêt de mort de leur profession le 11 septembre 1941, sous le régime de Vichy.

Et depuis ?

Il ya eu des tentatives, ci et là de faire reconnaître le savoir des plantes naturelles, face aux préparations médicinales de synthèse qui constituent désormais le paysage médical. En vain, malgré les luttes menées par des défenseurs de la profession comme Mme Hertzog-Cachin, le docteur Henri Leclercou encore Maurice Mességué, il faut attendre l'après 1968 pour voir renaître l'intérêt pour l'herboristerie. Depuis, plusieurs réglementations en France et en Europe sont progressivement adoptées. Tout d'abord dans la définition de la plante médicinale elle même, puis son usage.

Guide du soin naturel

Cet ouvrage remarquable aux références nombreuses et à l'annexe complet pourrait être un livre d'histoire, une introduction à la connaissance des plantes, une critique des dérives de l'industrialisation. Il éclaire le lecteur sur l'urgence d'une prise de position citoyenne en matière de santé. Les plantes constituent une source de bienfaits, créativité, autonomie. A l'heure où 80% des moins de 25 ans se déclarent en faveur des soins non médicamenteux, et où près d'un tiers des Français ont recours aux médecines douces pour consommer moins de médicaments, cet ourage est plus que jamais dans l'air du temps. A lire et à partager largement.

Plus d'infos:

"Plaidoyer pour l'herboristerie. Comprendre et défendre les plantes médicinales". Thierry Thévenin, Août, 2013 pp 304. Ed. Actes Sud. 22 euros.

Jardins collectifs urbains : parcours des innovations potagères et sociales

L'appellation « jardin collectif » regroupe en fait plusieurs types de jardins, comme l'explique Cyrielle Den Hartigh dans son ouvrage *Jardins collectifs urbains, parcours des innovations potagères et sociales*. Jardins pédagogiques, familiaux, thérapeutiques ou d'insertion sont autant de manière de cultiver sa propre production pour autant de raisons différentes.

Véritable travail d'enquête, cet ouvrage propose des découvertes de jardins d'expérimentations comme celui de Montreuil en région parisienne. Très complet, il aborde à la fois la thématique du foncier, la création de lien social entre habitants d'un même quartier et parfois, comme l'illustre l'association des Femmes maliennes, l'occasion de planter et cultiver des légumes venus d'ailleurs et de se retrouver au jardin.

Les nombreuses photos, cartographies et interviews achèvent de compléter *Jardins collectifs urbains*.

Jardins collectifs urbains, Cyrielle Den Hartigh, éditions Educagri, 25 euros.