REDUIRE RECYCLER REUTILISER RENOUVELER

NOTRE LETTRE

DURABLE

#1

printemps 2013

EDITO

C'est le printemps !

Et pourtant les beaux jours hésitent longuement avant de faire leur retour.

Gardons le moral, d'ici quelques jours, le soleil dardera enfin ses chauds rayons.

Côté Forbo, nous allons mettre en service début avril un coupeur mobile installé sur une remorque de camion.

Cette machine nous permettra de broyer les déchets d'installation de nos Sarlon et Colomousse à l'extérieur de l'usine.

Ces déchets broyés seront ensuite recyclés dans nos produits ou ailleurs.

Je vous invite maintenant à découvrir notre nouvelle lettre rédigée par une équipe motivée.

Joyeuses Pâques à tous.

Pascal Masse

Dossier
Additifs : attention danger !

Et si nous faisions le point **en ces temps de scandales alimentaires** sur ce qui se trouve dans nos assiettes et plus particulièrement des additifs, petites choses pouvant répondre au doux nom de « citrate de tri ammonium » ou celui plus obscure du E951.
Il devient urgent de faire connaître les dangers qui peuvent se cacher parmi les ingrédients imprimés en tous petits caractères sur les emballages des aliments industriels. Pour cela, il existe des guides pour nous apprendre à mieux lire les étiquettes dans lesquels les additifs sont classés en fonction de leur danger potentiel. Mais voici une petite **liste de ceux à éviter** et surtout, pourquoi.

- Les colorants artificiels (E102, E104, E120, E151, etc.) peuvent provoquer de l'hyperactivité chez les enfants, de l'asthme, des allergies…
- Le glutamate monosodique (ou GMS, ou MSG ou E621) est un exhausteur de goût se trouvant dans des milliers de produits. C'est un additif neurotoxique qui a donc pour effet de détruire les neurones du cerveau très rapidement.
- Les édulcorants artificiels comme l'aspartame (E951) : cancérigènes, certains sont liés à l'hypoglycémie comme le E950 (acésulfame-K), provoquent des migraines…
- Le E321 ou BHT est antioxydant de synthèse pouvant entraîner des risques d'hyperactivité, des allergies, d'insomnie, de baisse de tension ou encore de cancer colorectal.
- Le E249 (nitrite de potassium), conservateur chimique fréquent dans la charcuterie provoquant des essoufflements, vertiges et maux de tête.
- Le E210 (acide benzoïque), agent de conservation chimique qui prive nos cellules d'oxygène et affaiblit le système immunitaire.

En conclusion, **mieux vaut consommer un maximum de produits naturels et/ou biologiques**.

Mais il est important de noter que **certains additifs ont une origine naturelle et que leur consommation ne présente pas de danger** pour notre santé comme la chlorophylle et la cire d'abeille. Ouf !

Sources : Additifs alimentaires, danger de Corinne Gouget (éditions Chariot d'Or).

FORBO montre l'exemple

Bourse aux plantes

La prochaine bourse aux plantes est prévue pour le **lundi 6 mai 2013** au local du CE.
De 12h à 14h vous pourrez échanger des plants de légumes du potager comme des variétés anciennes de tomates, des plants de courgettes, concombres, poivrons,potimarron… mais aussi des vivaces et des annuelles **pour embellir nos jardins et balcons.**

Consommation de papier

A fin 2012 elle **a baisser de près de 7%** par rapport à 2011 soit une **économie de 82 500 feuilles !**

Les raisons :
La dématérialisation de certains processus, la mutualisation de nouvelles imprimantes multifonctions et bien sûr les bonnes pratiques et efforts menés par chacun de nous !

En 2013 de **nouveaux projets de dématérialisation** devraient permettre de diminuer encore notre consommation de façon

le saviez-vous ?

Le coquelicot est une plante annuelle de la famille des pavots. Jusqu'au 15ème siècle, il était appelé "coquerico" faisant référence à la crête rouge du coq. Originaire de la Méditerranée orientale, le coquelicot préfère les sols calcaires, c'est pourquoi on le trouve en abondance dans notre région.
Il a été autrefois utilisé comme **colorant alimentaire** pour les croûtes de certains fromages de Hollande. Crues, les pétales de coquelicots se mangent **en salades** et égayent une banale salade verte.
Cuites, on peut en faire **des sirops, des bonbons, des liqueurs, et des tisanes**.
Le pétale de coquelicot renferme des alcaloïdes qui ont une action remarquable sur les troubles du sommeil de l'adulte et de l'enfant. Une infusion de pétales de coquelicot **combat l'anxiété, la nervosité, l'émotivité, l'insomnie** mais aussi les **palpitations cardiaques** et la **toux irritante**. Son principe actif, la rhoeadine, calme, adoucit et n'entraîne aucune accoutumance.

Posologie : 2 cc de pétales pour une tasse, infuser 10 minutes. A boire 3-4 fois par jour, et au moins une tasse le soir.

Exemple à suivre...

Ordinateurs, imprimante, photocopieur… Autant d'appareils électriques indispensables au bureau. Toujours allumés ou presque, ils sont aussi souvent inactifs ! **C'est pendant ces phases d'inactivité que se produisent les 2/3 de leur consommation !**

Halte aux idées reçues

> ***Les mises hors tension consomment plus d'énergie qu'un PC alimenté en permanence.***
Faux. Les infimes pointes d'énergie atteintes par les mises sous tension sont inférieures à la consommation d'un ordinateur allumé pendant de longues périodes de temps.

> ***Éteindre et rallumer un PC favorisent sa dégradation.***
Faux. Ce n'est plus vrai maintenant.

> ***Les écrans de veille consomment peu d'énergie.***
Faux. Un écran de veille animé consomme 2,7 fois plus d'énergie qu'un écran noir.

> ***Hors tension, votre ordinateur ne consomme pas d'électricité.***
Cela **n'est vrai que** si vous le débranchez de la prise murale. Sinon, votre PC consomme environ 2,3 watts pour gérer l'horloge interne et préserver entre autres la connexion au réseau.

> ***Le mode veille*** *:* Ce mode permet d'économiser environ 77% de la consommation des appareils.

> ***PC portable versus poste fixe*** : Un PC portable consomme 50 à 80% d'énergie en moins qu'un poste fixe.

Les bons gestes

Paramétrer une mise en veille automatique de votre PC en cas d'inactivité et éteignez le, le soir et lors des WE et congés.
Eteigner votre écran lorsque vous ne l'utilisez pas
Nota : avec Windows 7 nous aurons la possibilité de gérer automatiquement les paramètres de mise en veille.

Le label « **Energy Star** » présent sur nos équipements informatiques garantit un matériel économe en énergie.

Je ramène ma fraise

On trouve tout au long de l'année, dans les rayons fruits et légumes des grandes surfaces des produits « hors saison » et nous finissons par trouver normal de manger des fraises toute l'année par exemple. Ces fraises-là, parlons-en !

La majorité des **fraises « hors-saison »** que nous consommons en France, proviennent du sud de l'**Espagne**. Elles sont de taille supérieure aux fraises françaises et sont souvent appelées « fraises-tomates ». Ce nom est mérité, non seulement pour leur taille mais pour leur goût.

Quel goût ? aucun ou si peu et dans tous les cas pas un goût de bonnes fraises sucrées et fondantes dans la bouche.
Quant à leur couleur, c'est un dégradé du rouge en bas du fruit au blanc à mi-hauteur et parfois même au vert près de la queue.

L'aspect et le goût ne sont déjà pas très engageants mais si de plus on sait qu'elles ont parcourus des milliers de kilomètres en camion pour venir du sud de l'Espagne. Ajoutons à cela leur mode de culture, En Andalousie les plantations de ces fraisiers couvrent environ 6.000 hectares provenant essentiellement d'une terre sableuse et riche d'une intense micro-faune.
Pour des raisons de rentabilité , de nouveaux plants sont installés chaque année, ces plants proviennent d'un sol artificiel d'une part et d'autre part d'un frigo pour les maintenir en attente de plantation, même si le terme plantation est un euphémisme.

Ce sol ne permet pas de cultiver les fraisiers dans les meilleures conditions pour les producteurs, donc ils assainissent ces surfaces en les arrosant de véritables poisons qui détruisent tout. Ensuite ils les inondent d'**engrais chimiques**, les recouvrent de films plastiques noirs pour chauffer encore davantage au soleil et éviter toute autre pousse de végétation.

Alors la fraise « hors-saison » ça vous tente encore ?
Bon appétit ou alors **mangez des fraises françaises à la saison des fraises !**

Portrait

Telle une vieille dame trop fardée, ce petit clown se pare des plus vives couleurs.
Chaque matin, il poudre ses joues de talc blanc et ourle son regard de khôl noir; puis il enfile une jolie veste bleue sur un gilet jaune pâle.
Ainsi apprêté, il peaufine son allure avec élégance : son bonnet sera noir ou bleu. Paré de ses plus beaux atours, gonflant son petit jabot, il lance quelques trilles à qui veut bien l'entendre.
Quelle classe ! Le Rouge-gorge en devient cramoisi et le Verdier… vert de jalousie.
Nous le verrons s'affairer dans les jardins, pour peu que nous y ayons fixé quelques délicieuses boules de graines.
Il les dispersera à qui mieux mieux pour la plus grande joie des oiseaux moins agiles.
Car il en faut de l'agilité pour voleter ainsi et se fixer avec une facilité déconcertante sur de si frêles pattes.
Car… que l'on soit huppé, boréal, d'azur ou de charbon, il faut bien manger… Le repas de la mésange, vous l'aviez reconnue…, nous enchante d'un bien joli spectacle.

imprimez moi 1X*

transmettez moi 1000X

* en N/B recto-verso sur papier Ecolabel

Comité de rédaction #7 : Sophie Charre, Naima Errahimi, Marie-Hélène Guenard, Nadège Durand, Eve Juppin, Fanny Gay, Patrick Pouey et vous…
Mise en page – infographie : Philippe Rubert

Forbo FLOORING SYSTEMS