

EMPREINTES

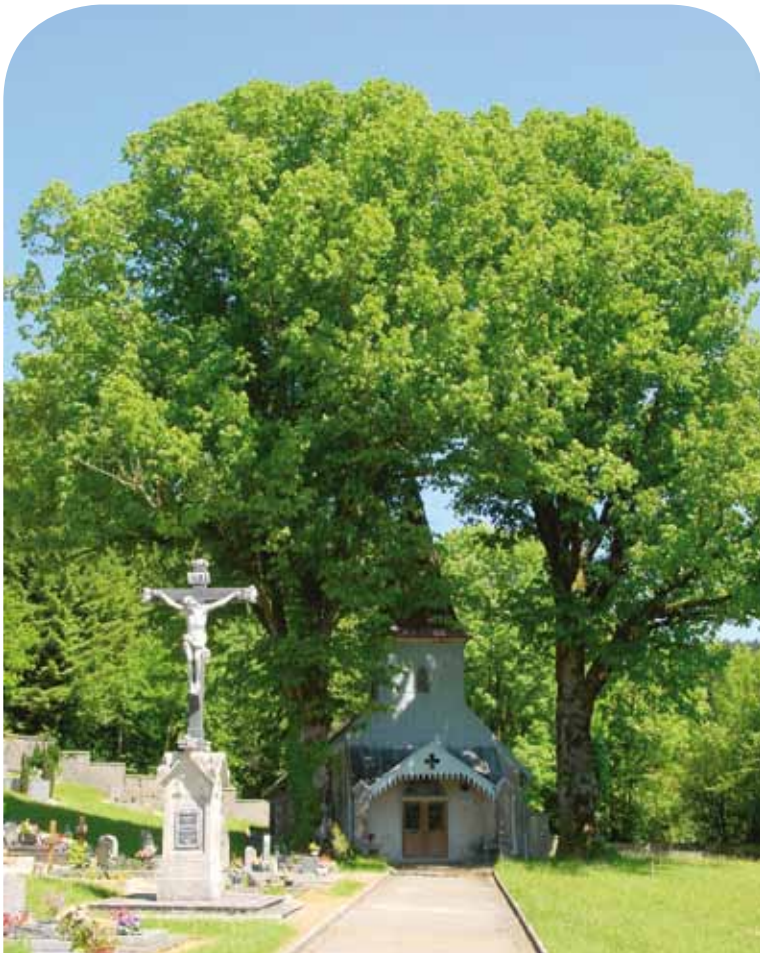
Le journal trimestriel de Franche-Comté Nature Environnement ■ Hiver 2010 ■ numéro 17 ■ 2,50 €



**DOSSIER : RESTAURANTS BIO,
LES BONNES TABLES DE FRANCHE-COMTÉ**



En hiver, des bêtes pas si bêtes



Le droit des arbres



La planète comme Haïti...

Séisme en Haïti : catastrophe naturelle, d'autant plus grave que les conditions de vie en Haïti étaient et sont encore des plus difficiles, tant la pauvreté, héritée du XIX^e siècle colonial, est grande. Mais la solidarité internationale qui s'est manifestée à cette occasion est indispensable et permettra peut-être à ce petit pays de se reconstruire tant bien que mal. La solidarité locale n'a pas été de reste, loin s'en faut, entre haïtiens.

Maintenant, imaginons la planète Terre globalement victime d'un drame planétaire, comme Haïti, à son échelle. Comprenons bien : c'est actuellement notre situation. Et sur qui pouvons-nous compter pour nous venir en aide ? Sur quelle solidarité interplanétaire ?

Toute la difficulté est là. Et, au lieu de s'employer à s'affoler sur d'éventuelles fins du monde (voir le film « 2012 »), il serait grand temps de regarder les choses en face. Nous devons nous voir en Haïti ! Et donc, avec quelle issue ? Quelle vision pour cette issue ? Un monde est en train de passer la main. Il est temps de construire le prochain, d'en rêver, de s'y projeter. Climatiquement, en terme de biodiversité, ou humainement, ce monde à venir ne pourra être semblable au nôtre actuel. Mais l'optimisme, qui nous conforte dans nos engagements associatifs, se trouve dans ces visions d'avenir. Et ce seront les engagements d'aujourd'hui qui le rendront possible.

Car pour nous, il est une certitude : c'est de solidarités dont nous aurons besoin avant tout. Des solidarités, chez nous, quels que soient nos âges et distinctions, des solidarités soutenues, organisées par l'Etat qui devrait s'en constituer le garant, entre ceux qui ont la chance d'avoir eu en cadeau plus que la vie, avec

l'aisance matérielle, la culture, les réseaux d'amis et tous ceux qui jamais n'ont pu en être bénéficiaires. Solidarités entre pays du Sud et ceux du Nord, de telle sorte que les gens du Sud ne soient pas obligés de venir quêmander une aumône sous nos cieux. Solidarités qui nous amènent à oser regarder l'autre et à vivre en partage les richesses que peut nous apporter cette planète unique et finie. Et ces solidarités avec tout ce qui vit sur Terre, afin de permettre le redéploiement de la vie sur Terre, garantie de survie de notre espèce.

Ces constructions humaines, ces générosités de chacun - qui de son temps, qui de son énergie, qui de ses compétences, qui de son argent - nous aideront à affronter avec confiance le cap difficile où nous a amené notre besoin effréné, égoïste et insensé de richesses matérielles. Réduire les démographies, repenser la ville, plus compacte, moins gourmande en énergie et matières, revisiter les équilibres villes-campagnes, réinvestir les métiers de la terre et travailler aux souverainetés alimentaire et énergétique, autant de chantiers majeurs à mener de front, en cohérence.

Et dans ces espoirs, en dépit du contexte actuel qui semble si désespérant, le bénévolat associatif, syndical ou autre, si satisfaisant pour l'estime de soi-même, si enrichissant humainement parlant, trouve toute sa place. C'est dans cet esprit que notre fédération change afin de proposer une ouverture plus large à nos concitoyens, une implication plus ambitieuse, dans la reconsidération des valeurs et besoins matériels à partager, en responsabilité. Et à participer pleinement à tous ces chantiers, avec lucidité et persévérance.

Gilles Sené,

président de Franche-Comté Nature Environnement

SOMMAIRE



L'actualité en brèves..... p 3

Consommer autrement..... p 4
Faut-il manger moins de viande ?



Hérisson qui rit..... p 5
Les petits pontissaliens testent le Pédibus



Hérisson qui pleure..... p 5
Le greenwashing ou comment les industriels verdissent leur image



Dossier..... p 6/7/8
Restaurants bio, les bonnes tables de Franche-Comté

Les écogestes au quotidien..... p 8/9
Le droit des arbres



Nature en Franche-Comté..... p 10
En hiver, des bêtes pas si bêtes

Carte blanche..... p 11

- > La chronique historique de Lucie
- > La mission écolo de Cara
- > les photos mystères de Magalie



EMPREINTES n°17

Trimestriel - hiver 2010

Franche-Comté Nature Environnement
MEFC - 7 rue voirin - 25000 Besançon
Tél. 03 81 80 92 98 / FCNE@wanadoo.fr



Directeur de la publication : G. Sené
Comité de rédaction : E. Bunod, L. Grandemange, M. Landry, E. Leboucher, Q. Le Tallec, G. Sené.

Rédacteurs : E. Bunod, E. Castang, D. Durin, L. Grandemange, P. Jeannin, M. Landry, E. Leboucher, C. Leopold, M. Mazuy, Q. Le Tallec, N. Rahaingomanana, G. Sené.

Illustrations et photos : Thierry Dacko, accompagnateur en montagne, photographe naturaliste - 73450 Valloire - www.thierrydacko.com (p1), http://mondotelo.perso.neuf.fr/ (p1, p6) Sauvons les tilleuls (p1, p8) M. Landry (p1, p3, p7, p9) Greenpeace (p3) J. Vias (p4) Ademe (p5) D. Durin (p6) E. Leboucher (p7) A. Leboucher (p8) La Hulotte (p10) M. Mazuy (p11, p12).

Conception graphique et mise en page : E. Bunod
Dépôt légal février 2010 / ISSN : 1779-871X



Impression : Imprimerie Simon
BP 75 - 25290 Ornans
Imprimé sur papier recyclé.

EN FRANCE

Des substances radioactives bientôt à la maison

Le 5 mai 2009, un arrêté interministériel autorisait l'ajout de substances radioactives issues des déchets nucléaires dans les biens de consommation (plastiques, vêtements, ferrailles, vitres) et dans les matériaux de construction (béton, ciment, gravas) et ce, en dépit d'un avis défavorable de l'Autorité de Sûreté Nucléaire qui « interdit la dilution comme mécanisme d'élimination », en infraction au code de la santé publique de 2002 et en violation de la loi du 28 juin 2006 sur la gestion des matières et déchets radioactifs. Cinq produits seulement sont exclus des dérogations : les aliments, les produits cosmétiques, les parures, les jouets et les matériaux en contact avec les aliments et les eaux. La France est encore un des rares pays à ne pas avoir fixé de seuil de libération des déchets nucléaires, un seuil au-dessous duquel un déchet n'est plus considéré comme radioactif. Cet arrêté permet donc de banaliser certains matériaux. La CRIIRAD (Commission de Recherche et d'Information Indépendante sur la Radioactivité) a adressé au Conseil d'Etat un recours pour excès de pouvoir et demande l'annulation de l'arrêté. Affaire à suivre...

Soutenez la campagne du CRIIRAD et écrivez aux ministres sur www.criirad.org

EN FRANCHE-COMTE

Vélocampus

L'association Vélocampus vient d'être créée à Besançon fin 2009. Inspirée d'initiatives similaires déjà présentes dans de nombreuses villes, y compris Dijon et Belfort, Vélocampus a pour but de promouvoir le déplacement à vélo auprès des étudiants. Moyennant une modeste contribution, un adhérent (étudiant ou non) pourra ainsi bénéficier, sur sa période d'abonnement, du prêt d'un vélo et des services d'un atelier de réparation. Dans un contexte où les bornes VéloCité sont éloignées du campus, ce beau projet sera sans doute le bienvenu. Sur le point d'obtenir un financement de l'Université et du CROUS, les membres actifs sont actuellement à la recherche d'autres sources de subventions. La semaine de lancement de l'association aura lieu en avril avec l'espoir de prêter ses premières bicyclettes en septembre 2010. En attendant, toute personne qui souhaite contribuer à l'association sera la bienvenue !

Contact : velocampus@velobesancon.info



DANS LE MONDE

Suivez le guide !

Comme chaque trimestre, Greenpeace sort une nouvelle édition de son guide *Pour une industrie high-tech plus verte*, où sont évaluées les pratiques des 18 plus gros fabricants mondiaux de téléphones mobiles, d'ordinateurs, de téléviseurs et de consoles de jeux : politique d'élimination des substances chimiques dangereuses, réduction de

l'impact climatique dans la fabrication des produits, mais aussi déclarations mensongères éventuelles, double discours

et engagement du fabricant à reprendre et recycler les produits électroniques obsolètes. Nokia et Sony Ericsson tirent leur épingle du jeu avec les deux premières places, Apple obtient de justesse la moyenne tandis que les bonnets d'âne reviennent à Nintendo et Microsoft, qui est épinglé pour son manque d'engagement sur le traitement des déchets et sur la réduction des gaz à effet de serre. A noter que Samsung, Dell, Lenovo et LG ont eu des points de pénalité pour ne pas avoir tenu leur promesse de proposer des produits sans certaines matières toxiques.

Pour en savoir plus : www.greenpeace.org

Carnaval pour les antennes-relais

27 mètres de haut, des boulons gros comme des noix, des vis qui dépassent et des branches qui s'emboîtent... un Playmobil géant ? Non, une antenne-relais déguisée en faux arbre métallique. Voici la nouvelle initiative environnementale des opérateurs téléphoniques qui veulent se donner bonne conscience. L'idée vient des Etats-Unis où les antennes-relais camouflées pullulent. En France, Bouygues Télécom en a installé une dès 2008 à Tassin-La-Demi-Lune dans le Rhône puis à Vierzon-Village dans le Cher, tandis que SFR a choisi Sainte-Radegonde dans l'Aveyron. Les antennes peuvent aussi se fondre dans une toiture, un mur, sous couvert d'une peinture trompe-l'œil, mais aussi dans un pylône publicitaire, dans un point d'éclairage ou même dans un abris-bus. Près de Concarneau, c'est une fausse cheminée qui sert de camouflage sur le toit de l'hôpital Le Porzou, tout comme à Besançon, alors qu'à Vezeley c'est le clocher de l'église Saint Pierre. Les toiles d'araignées ont fini de décorer les sapins mais on n'a pas encore vu de nids d'oiseaux ! Mais même camouflées, les antennes-relais restent potentiellement dangereuses.



Divisez par 4 votre facture d'énergie !

Le programme Effilogis lancé par la Région Franche-Comté et l'Ademe en faveur de l'efficacité énergétique des bâtiments a pour objectif de vous aider à réhabiliter votre logement selon les standards des bâtiments basse consommation (BBC). Il propose deux types d'aides. Tout d'abord les particuliers de Franche-Comté propriétaires occupants ou propriétaires bailleurs de



résidences principales peuvent bénéficier d'un conseil afin de déterminer la nature des travaux à envisager et ainsi répondre aux besoins BBC.

La Région Franche-Comté propose également d'aider financièrement et techniquement, en 2010, 100 projets de particuliers francs-comtois pour rénover leur logement en visant un niveau de performance conforme au référentiel BBC-Effinergie. Ce programme concerne aussi les bailleurs sociaux et les collectivités. En 2009, 70 particuliers, 16 bailleurs sociaux (représentant 288 logements) et de nombreuses collectivités (35 projets) ont été lauréats.

Pour en savoir plus : www.affilogis.fr

Faut-il manger moins de viande ?

Le 20 mars prochain se déroule la Journée sans viande, campagne internationale à l'initiative de l'association américaine FARM. L'un des Beatles, Paul Mc Cartney la relaie assidûment et Rajendra Pachauri, le président du Groupe d'experts intergouvernemental sur le changement climatique (GIEC) est venu en décembre 2009 devant le Parlement européen le soutenir en citant un rapport de la FAO, l'Organisation mondiale des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture : « *l'élevage est l'un des deux ou trois plus grands contributeurs aux problèmes environnementaux* ».

Gilles Sené

Des impacts sur l'environnement...

L'élevage, surtout celui mis en œuvre dans nos sociétés à l'échelle industrielle, impacte par différentes voies les conditions environnementales et climatiques. Sur cet aspect, il participe aux émissions de gaz à effet de serre de plusieurs façons : les animaux ruminants (bovins, ovins et caprins, camélidés) entretiennent dans leur tube digestif des flores bactériennes rejetant du méthane, un gaz à effet de serre 10 fois plus puissant que le dioxyde de carbone. L'explosion mondiale des fast-food a provoqué un développement équivalent de la consommation de viandes bovines. Et donc des impacts sur le climat.

D'autre part, la production industrielle de viandes s'appuie sur la production de soja (OGM) et de céréales nécessitant force engrais ; la fabrication industrielle de ces derniers ne pourrait se faire sans l'utilisation de grandes quantités d'énergies fossiles. Les fonctionnements biologiques et écologiques montrent ainsi que la production animale impacte beaucoup plus l'environnement que les cultures. Ainsi l'eau est consommée largement (1 000 litres pour la production d'1 kg de viande) et polluée comme les sols et même la mer (les marées vertes) par les lisiers et autres déjections concentrées.

Enfin, les déforestations massives au Brésil par exemple, pour l'élevage de bétail, puis pour la culture de soja, constituent le troisième ensemble d'explications de la perturbation du climat planétaire.

... mais aussi humanitaires

L'élevage constitue donc un gaspillage de nourriture végétale et rentre directement en concurrence avec l'alimentation



**nuit gravement
à la santé de
la planète**

© Jonvon Nias

humaine. Or aujourd'hui, ce sont plus de 800 millions de personnes qui souffrent de malnutrition, pour l'essentiel des paysans du Sud. Ce qui n'est pas le moindre des paradoxes. Réfléchir à réduire sa consommation de viande, c'est donc aussi une façon de repenser à son échelle les relations Nord-Sud. La recherche d'aliments végétaux, produits localement et avec le minimum d'énergies fossiles (qualité biologique) complète cette action de manière cohérente. Cette démarche se justifie d'autant que notre agriculture industrielle est bien subventionnée et artificiellement beaucoup plus compétitive que les agricultures vivrières des pays du Sud. L'ouverture des marchés, contrainte par l'Organisation mondiale du commerce, renforce encore ces déséquilibres économiques.

Enfin, la production de soja brésilien conduit inéluctablement à la disparition des amérindiens et de leurs cultures basées sur la connaissance de la forêt.

Objectif de santé publique

L'élevage industriel permet de remplir son assiette avec des viandes de qualité certes validées par les organismes officiels, mais incomparables avec celles obtenues par l'élevage à petite échelle. Leur concentration en antibiotiques par exemple devrait les rendre impropres à la consommation. Au-delà de cet aspect, il est avéré qu'une alimentation carnée favorise tout un ensemble de maladies : maladies cardiovasculaires, obésité et certains cancers. La réduction de leur consommation devrait donc constituer un objectif de santé publique dans un pays comme le nôtre.

Souffrance des animaux

L'élevage concentrationnaire conduit à des conditions de vie insupportables pour les animaux : faibles espaces, alimentation industrielle, odeurs, pharmacopée (antibiotiques, anti-stress, etc.). L'abattage industriel (un milliard d'animaux par an en France) après transport est leur seule sortie de leur lieu d'élevage. Sans faire montre de sensiblerie, ces pratiques, développées au nom de la rentabilité financière, ne constituent pas vraiment un titre de gloire, quant à notre respect de l'animal et du végétal...

Renseignements : International Campaigns
Tél. 06 86 54 89 56 – www.journee-sans-viande.info

HÉRISSON QUI RIT HÉRISSON QUI PLEURE



Le greenwashing ou comment les industriels verdissent leur image

« Pour vous, notre énergie est inépuisable », « l'environnement est un défi industriel », « Round-up ne pollue pas l'os de Rex » ou encore le beau 4x4 dans une belle pelouse alpine ou l'électroménager dans la nature, cela ne vous dit rien ? Ce sont des publicités qui surfent sur la tendance écolo, que ce soit dans la presse, sur Internet ou à la télévision, elles sont partout et s'amplifient. Elles vantent les bienfaits d'un produit, d'un service ou ses avantages pour la protection de l'environnement. Le problème ? Cela s'apparente plus à un grand jeu de séduction des marques et entreprises diffusant un message trop souvent faux, infondé ou totalement disproportionné. On intitule cela la désinformation verte ou le blanchiment écologique appelé aussi « greenwashing ».

Depuis le Grenelle de l'environnement, le ménage a commencé : certains professionnels ont fait des efforts et signé une charte de bonne conduite avec les pouvoirs publics mais cela reste insuffisant et le contrôle est trop tardif. Le rapport fin 2009 de l'Ademe et l'ARPP (Autorité de régulation professionnelle de la publicité) indique qu'en trois ans, le nombre de messages environnementaux a été multiplié par 6, et 9 messages sur 10 sont conformes aux règles de la déontologie publicitaire en matière d'environnement. L'ARPP a été mise en place par le syndicat des grosses agences et



« L'écologie c'est le moment d'en parler moins et d'en faire plus ». Pourtant, Le Chat, marque de lessive appartenant au groupe HENKEL, fait tout le contraire de ce qu'il promet. Tant sur le plan des mots employés, des signes, des couleurs que sur l'accès à l'information pour les consommateurs, Le Chat Eco Efficacité parle beaucoup mais en fait beaucoup moins que prévu. Toute la mise en scène du produit laisse penser que ce dernier est écologique et ce n'est pas le cas.



Avant Maintenant

Ravalement de façade chez le n°1 des hamburgers : le logo de Mc Donald's devient vert pour montrer son engagement dans une politique de développement durable.

annonceurs de publicité, ce qui fait douter de son indépendance. L'Observatoire indépendant de la publicité a donc été créé en 2009 par l'Alliance pour la planète et France Nature Environnement (<http://observatoiredepublicite.fr>). Cet espace interactif de promotion d'une publicité responsable vous permet de visionner, noter et dénoncer les publicités qui exagèrent.

Face à l'urgence climatique, ces publicités ont un impact négatif sur le changement de comportements ; elles banalisent la nécessité d'agir pour la planète et minimisent l'action polluante de certains produits. Selon la récente étude « Etat des lieux et perspectives du Green Marketing » (Quintess), 74 % des personnes interrogées estiment que le développement durable est d'abord un moyen de se donner bonne conscience.

Petit aperçu des dérives, les prix Pinocchio du développement durable des Amis de la Terre, avec comme grand gagnant 2009 catégorie « greenwashing », EDF et sa campagne de communication « Changer d'énergie ensemble », qui a coûté plus cher que les dépenses du groupe en recherche et développement sur les énergies renouvelables.

Emilie Leboucher



Les petits pontissaliens testent le Pédibus

Les écoliers pontissaliens vont se mettre en marche... vers leur école. L'association Haut-Doubs écologie travaille depuis plusieurs mois à la mise en place d'un Pédibus, mode de ramassage scolaire doux qui fleurit actuellement dans de nombreuses villes françaises et suisses. Le principe est simple : le Pédibus est un groupe d'enfants accompagnés d'adultes qui – à l'image d'un bus scolaire – suit un trajet jalonné d'arrêts depuis leur domicile jusqu'à leur école.

L'intérêt de ce dispositif est multiple ; en plus de l'aspect environnemental évident, le Pédibus permet de sécuriser le secteur en évitant les stationnements en urgence et la circulation anarchique devant les écoles aux heures de pointe. Il encourage les enfants à effectuer un exercice physique simple et régulier, à retrouver le plaisir de la marche et leur permet de se familiariser avec le rôle de piéton en milieu urbain.

Après une phase de consultation des parents dans les écoles primaires de la ville, par le biais de sondages (permettant de déterminer l'enthousiasme des familles et leur localisation géographique) l'école Cordier a été choisie pour être le pilote de l'opération. Trois trajets ont alors été tracés à travers le quartier. Sur chaque ligne de Pédibus circulera un groupe d'enfants et d'adultes accompagnants, tous équipés de chasubles fluo et qui auront tous au préalable signé une « charte » les priant de respecter quelques règles principales de sécurité, de ponctualité et de conduite de groupe.

La mairie de Pontarlier s'est associée au projet, elle fournira le matériel nécessaire au bon fonctionnement du Pédibus : chasubles,



panneaux signalétiques et aidera à la communication autour du dispositif.

Les premiers écoliers se mettront en marche au printemps. Si tout se passe bien, la rentrée de septembre verra les autres écoles primaires de la ville elles aussi... franchir le pas !

Pauline Jeannin



Restaurants bio, les bonnes tables de Franche-Comté

Avis aux lecteurs de ce dossier : ne le « dévorez » pas le ventre vide, vous risquez de saliver ! Crumble de merlu au pain d'épices et zestes d'orange sur lit d'épinards, beignets de légumes aux épices indiennes, tarte aux framboises meringuée... hummm ! Qui a dit que les menus bio étaient tristes et monotones ? Nous vous proposons ici un petit aperçu des restaurants et restaurateurs bio de la région, encore trop peu nombreux à notre goût.



Les mondes d'Othello

Passionné de cuisine, Othello est devenu traiteur «à domicile». De grands-mères vietnamienne d'un côté et marocaine de l'autre, il nous fait partager son idée du monde à travers une cuisine métissée des cinq continents. A la demande, il réalise des menus avec des produits issus de l'agriculture biologique : « Je peux utiliser des produits de base bio tels que les farines, les graines, les laitages, l'huile, ainsi que les légumes en fonction des saisons. Les menus complètement bio sont généralement végétariens. La viande bio augmente beaucoup le coût de revient des préparations, c'est faisable mais pour moi, ce sujet donne toujours matière à discussion car personnellement, je préfère utiliser les produits locaux de qualité, tels les poulets de l'AMAP, plutôt que de la viande bio, mais chère et sous plastique, du magasin. » Il offre ses services aux particuliers mais il travaille beaucoup avec les milieux artistiques et associatifs : « J'effectue l'accompagnement en résidence des compagnies d'artistes, ainsi que le catering (cantine) pour des festivals... Pour les associations, je réalise les buffets de fin d'année ou dans le cadre de leurs manifestations. J'anime par ailleurs des ateliers «cuisine du monde» pour les enfants à la MJC de Palente pendant les vacances scolaires. Nous préparons un plat différent chaque jour et nous discutons autour des produits que nous utilisons. Nous parlons de l'histoire de la pomme de terre, de la tomate... et nous abordons certaines questions telles que l'appauvrissement des producteurs de cacao ou les conséquences de la forte demande mondiale en quinoa pour les boliviens ! ». En mariant les goûts, les parfums et spécialités de toutes les origines, la succulente cuisine d'Othello est avant tout une invitation au rapprochement des peuples.

<http://mondotelo.perso.neuf.fr/> > Tél. 03 81 63 69 13 > 06 01 87 95 51
> mondotelo@neuf.fr

Nathalie Rahaingomanana

Du côté du Jura...



L'arc-en-Ciel à Lons-le-Saunier

Premier restaurant jurassien bio à se lancer dans la restauration rapide, il vous offre un coin pour commander et emporter, et un coin resto pour

ceux qui veulent prendre le temps, tout ceci dans une ambiance fraîche et colorée. Des hamburgers maison et jus de fruits frais à découvrir...

1, Place Philibert de Châlon à Lons-le-Saunier – Tél. : 03 84 86 06 64 – Fermé le dimanche et lundi soir.

La bonne idée

Brigitte Clément, traiteur, propose grâce à des produits bio et locaux autant que possible, des plats cuisinés à emporter. Ses fournisseurs sont notamment La Mauvaise Herbe, épicerie bio de Montmirey-le-Château et la ferme du Rossignolet (en conversion bio).

6 place de la mairie à Montmirey-le-Château (39) – Tél. 03 84 72 54 26



Du côté du Doubs...

L'Entrepôt

Un lieu sympa : le bord du Doubs, en rive gauche, vers le pont de Velotte. Une structure associative avec comme objectif, le soutien et l'aide aux personnes fragiles ou démunies sous forme, entre autres, d'ateliers artistiques variés et d'un restaurant. Les soirs de fin de semaine, quelques tables s'ouvrent avec une nourriture de qualité, biologique pour l'essentiel, d'origine locale, un travail des saveurs original et des recettes très intéressantes. Un rapport qualité/prix imbattable, du fait de la prise en charge du service par des bénévoles de l'association. Une adresse à découvrir donc, mais penser à réserver sa table à l'avance. Un seul regret, le partage incomplet de l'unique salle entre fumeurs et non-fumeurs est désagréable pour qui ne supporte pas le tabac...

Restaurant café de l'entrepôt, Chemin de halage de Casamène à Besançon - Vendredi et samedi, de 14h à minuit et le Dimanche de 10h à 18h - Tél. : 03 81 51 76 33.

Monsieur Victor

Dans cette rue pas forcément passante du centre-ville, il faut trouver la petite vitrine du restaurant près du square Castan. Une fois à l'intérieur, Monsieur Victor, militant dans l'âme, vous accueille et s'applique à proposer de vrais produits de saison à grande majorité biologique (notamment par l'intermédiaire de Biocoop La Canopée de Besançon) avec des plats jusqu'à 100 % bio. Dans cet espace très cosy, avec une salle inférieure voûtée en pierres apparentes, vous pourrez déguster des formules différentes suivant les heures et les jours : brunch, assiette apéro, dîner surprise du chef (suite de mets végétariens), cuisine du monde, menu à 24 euros ou à la carte lors des soirées « cabaret » avec concert (jazz, jazz manouche, soirée spéciale...).

11, rue Victor Hugo à Besançon - Tél. : 03 81 82 06 18 - Fermé dimanche et lundi.

D'autres adresses à tester :

• Le Carnot - 1 Avenue Fontaine-Argent, 25000 Besançon - Tél. 03 81 50 17 16 - Ouvert le midi seulement, menu végétarien.

• Bêtises et Volup'thé - 79 rue des Granges, 25000 Besançon - 03 81 50 83 45 - Une adresse originale avec des menus végétariens et quelques ingrédients bio.

• Le Potager d'une Curieuse - 25190 Froidevaux - 03 81 93 33 87 - Après la visite guidée de ce jardin extraordinaire, vous pourrez déguster, sous forme de devinettes, un menu découverte bio composé de 4 assiettes.



Mirabelle, un restaurant qui ne compte pas pour des prunes !

Des promesses de douceurs sucrées et salées dès la lecture de la carte sur une jolie vitrine peinte par l'artiste Laetitia Peltier. Puis le décor s'en mêle dès la porte franchie : ribambelle de nichoirs à oiseaux, fleurs séchées, lustre et bougeoirs captent les regards qui finissent néanmoins rapidement par se fixer sur les grandes ardoises présentant les plats préparés par Martine. L'entreprise est 100 % familiale, les Schiby,



Jean-François, Martine et leur fille Jeanne, alsaciens tombés amoureux de Besançon ont décidé d'y ouvrir un restaurant pour concrétiser leur passion pour la cuisine. La philosophie de la maison, non négociable, est de ne « cuisiner que des produits frais, aucun surgelé, ni de viande sous vide, c'est la condition d'une bonne digestion, on ne le sait pas assez ». La carte est donc sans cesse renouvelée, au gré des arrivages du marché, mais surtout de la créativité de la cuisinière. Huit à neuf plats sont proposés du lundi au vendredi, rarement les mêmes. « Sauf les spécialités franc-comtoises, toujours au menu » ! Les vins sont bio, au moins deux suggestions quotidiennes également, les produits locaux présents le plus possible. « Il est impossible de faire du tout bio avec ma façon de travailler, indique Martine Shiby, cela reviendrait trop cher pour les clients et je ne le veux pas, manger au restaurant doit rester accessible ». L'ardoise finale est en effet légère au vu de la qualité du repas, une cuisine tout en finesse et en saveurs ; aujourd'hui crumble de merlu au pain d'épices et zestes d'orange sur lit d'épinards aux raisins de Corinthe, demain gratin de potiron au chèvre bio et, indispensable... mousse au chocolat noir.

Mirabelle, 1 rue Mégevand à Besançon > 03 81 50 10 20 > Ouvert du lundi midi au vendredi soir.

Martine Landry



Martine Schiby et sa fille Jeanne

➔ la suite à Belfort page 8...

Le Pochon magique ou comment initier vos amis au végétarisme

On a tous au moins un ami dont le régime ferait partir en courant n'importe quel hindouiste pratiquant... Si vous n'avez jamais osé l'initier à la cuisine végétarienne, ne perdez pas espoir ! Quand cet ami vient nous rendre visite et qu'on habite Belfort, pour lui faire plaisir, on commence à l'emmener dans ce fameux resto populaire où l'on choisit entre les brochettes à volonté et le kilo d'entrecôte ! L'extase pour notre viandard !

Puis, pour changer et parce qu'on en a marre de toute cette barbaque, on l'emmène au Pochon magique. On lui explique que c'est un restaurant associatif dont une grande partie des plats est à base d'aliments bio, on lui parle de son historique, de cette aventure humaine et militante qui a commencé dès 1979 alors qu'il était à peine né (hé, faut bien l'attendrir un peu) ! On lui raconte la solidarité dont ont fait preuve 450 sociétaires (associations – dont Franche-Comté Nature Environnement –, habitants du quartier, adhérents...) qui se sont unis en SCI pour maintenir l'activité !

Toujours du côté de Besançon : En Faim

Si tout n'est pas bio dans ce restaurant, il n'en est pas moins écolo et vous séduira par la recherche constante des meilleurs produits, si possible locaux ou équitables. Les légumes sont de saison et proviennent de producteurs locaux, le riz ou le café sont équitables, les viandes issues d'animaux élevés en plein-air dans les fermes du coin... Les filières locales sont exploitées pour varier les produits, comme par exemple pour obtenir des oranges de Sicile grâce à l'association TRI à Quingey. Le tout préparé et mis savoureusement en valeur par Frédéric Desfougères, le cuisto/serveur/patron du lieu, dans une ambiance sympa pour se sentir « comme à la maison » ! Le plat du jour est à 9 euros ; le resto ne propose pas de carte, mais vous avez le choix entre 2/3 plats différents. Le restaurant n'est ouvert qu'en semaine, et ne sert que le midi (ainsi que les petits-déjeuners). Le soir vous pourrez également bénéficier du service plats à emporter et de l'organisation de soirées privatives (apéros dinatoires).

En Faim > 9 Faubourg Tarragnoz à Besançon > 03 81 50 34 78
> Ouvert du lundi au vendredi, de 9 heures à 21 heures.

Cette liste de restaurants n'est pas exhaustive. Si vous avez connaissance d'autres restaurants bio dans la région, envoyez-nous les adresses avec vos commentaires. Ils seront disponibles sur le site d'Empreintes : <http://www.maison-environnement-franchecomte.fr/FCNE/Empreintes/Empreintes.php>



Une fois sur place, on lui présente les acteurs : Céline, Georgette, Chantal, Jean-Mi, Isabelle, Monique ou Marie, tout dépend de la disponibilité de chacun, car au Pochon magique, les salariés choisissent leur rythme de travail et se répartissent eux-mêmes les tâches ! Et ça marche ! « J'aime faire la cuisine au quotidien et je me méfie de la sophistication qui peut nous faire perdre de vue l'essentiel. Une nourriture saine, savoureuse, simple et facile à préparer suffit à mon bonheur » raconte Jean-Mi, fondateur du Pochon magique en 1979.

Tout est donc délicieux et si on n'avait pas les desserts sous le nez, ces magnifiques tartes notamment celle à la framboise meringuée, on n'aurait même plus faim tellement c'est copieux !

Le pochon magique, 18 rue de Brasse à Belfort > ouvert du lundi au samedi, uniquement le midi. Réservation fortement conseillée au 03 84 28 28 06 > Menu complet à 12 euros.
www.lepochonmagique.fr

Emilie Castang

Les tilleuls de Villers-sous-Chalamont

Dans tous les villages existent des arbres magnifiques, témoins de siècles de vie, patrimoine familial rassurant dont on ne voit plus la beauté singulière. Ils sont nos souvenirs de cœurs gravés, de printemps renouvelés, d'automne flamboyants... Parfois ces arbres perdent des branchent, ils l'ont toujours fait, mais aujourd'hui l'homme ne supporte plus rien pouvant porter atteinte à son auguste personne. A Villers-sous-Chalamont, deux tilleuls bicentenaires encadrant la chapelle devaient ainsi être sacrifiés par la seule volonté d'un élu. Quelques hommes se sont alors dressés pour les défendre d'une mort programmée pour rien, se relayant pour protéger les arbres que quelques vandales ont néanmoins tenté de détruire.



© Sauvons les tilleuls

Le droit des ARBRES

Quentin a rencontré pour nous Tristan Kraft, arboriste à La Chevillotte dans le Doubs.

En France, quelle est l'évolution de la prise en compte des arbres urbains ?

Les collectivités prennent de plus en plus conscience de l'importance de ce patrimoine arboricole. Suite aux tailles radicales, les arbres deviennent dangereux ce qui entraîne de lourdes interventions, voire la coupe prématurée, à cause des défauts mécaniques engendrés par le développement des foyers de pourriture, d'où un surcoût.

L'élagage sévère ou l'abattage systématique sont-ils des problèmes récurrents ?

De nombreux arbres sont maltraités : souvent, leurs propriétaires ont un souci de sécurité et pensent que l'abattage est la solution. Mais les tailles trop radicales ne font que différer les problèmes et accentuent les risques. La taille n'est pas une obligation pour la vie des arbres, mais l'homme les ayant installés en milieu urbain, une cohabitation est nécessaire.

Un arbre élagué produit plus de feuilles, nous pensons alors qu'il se porte à merveille...

Quand une grande partie de la masse foliaire est amputée, l'arbre se retrouve dans une situation de stress qui engendre un déséquilibre biologique. Il va tenter de compenser la taille radicale par de nombreux rejets et des feuilles surdimensionnées. Il dépense alors toute son énergie, ce qui amenuise son potentiel de croissance, le rend plus sensible aux attaques parasitaires et aux champignons, diminue ses capacités de cicatrisation...

Quelles sont les alternatives à l'élagage radical ou à l'abattage ?

Au lieu d'abattre, des interventions de taille suffisent largement à sécuriser durablement des arbres. Une taille de formation correctement réalisée représente trois-quarts des soucis futurs en moins. Différents types de tailles sont possibles : sanitaire, sécuritaire, de réduction ou d'allègement. Des systèmes de consolidation à haubans permettent de soutenir une branche ou un arbre affaibli.

Il existe différentes techniques pour tailler les arbres...

Je préconise la technique de grimpe sur cordes. Aucun appareil mécanique de type nacelle n'est nécessaire. Cela offre l'avantage d'un système très léger, peu onéreux et de pouvoir intervenir dans n'importe quel arbre, quelle que soit sa situation et sa hauteur.

Quels sont les moyens technologiques pour sonder la santé de l'arbre ?

Par une lecture visuelle, nous arrivons à détecter les défauts, même internes. Une fois localisés, il faut les quantifier grâce à des outils d'aide au diagnostic de type résistographe ou tomographe (sorte d'IRM de l'arbre).

Contact : ACER - Arboristes Conseils - Grange de la Forêt
25620 La Chevillotte - Tél./Fax : 03 81 52 83 25 ou 06 07
68 33 93 – Courriel : acer-arboconseils@wanadoo.fr

Que dit la loi ?



Même si l'arbre a un faible statut de protection en France, il existe certaines dispositions juridiques qui visent à la protection de l'arbre, familier ou remarquable qui, en droit français, est considéré comme un immeuble. Très souvent, l'action citoyenne (dialogue, pétition, association, avis d'experts...) est la seule action envisageable.

Protection législative

- La loi du 31 décembre 1913 sur les monuments historiques instaure une servitude de protection de 500 m autour du monument : aucune démolition, aucun déboisement de nature à en affecter l'aspect ne peut être réalisé sans l'autorisation de l'Architecte des Bâtiments de France (ABF). Cette disposition a été complétée par la loi SRU qui élargit le périmètre aux « ensembles d'immeubles et espaces qui participent à l'environnement du monument ».
- Les articles L .341-1 à L .341-22 du code de l'environnement concernant les sites inscrits ou classés permettent également une protection de l'arbre. Toute modification de l'aspect d'un site classé nécessite l'autorisation du ministre chargé des sites. Pour un site inscrit, tout projet de travaux doit être préalablement déclaré auprès de l'ABF qui émet un avis simple ou un avis conforme.

Protections locales

- Le plan local d'urbanisme (PLU)
Le PLU remplace le Plan d'Occupation des Sols à l'échelle communale ou intercommunale. Il contient trois dispositions de nature à assurer la protection des arbres : le projet d'aménagement et de développement durable (PADD), le Règlement du PLU et les espaces boisés classés (EBC). Si des dispositions de protection du patrimoine arboré ont été intégrées dans l'un de ces documents, elles ont valeur réglementaire et leur non respect entraîne des sanctions administratives ou pénales.
- Les espaces naturels sensibles (ENS)
En l'absence de PLU, les Conseils généraux peuvent déterminer des « bois, forêts et parcs » auxquels est applicable le régime EBC.
- Les secteurs sauvegardés
Créés par la loi du 4 août 1962, ce sont des documents d'urbanisme de sauvegarde et de valorisation du patrimoine qui se substituent au PLU. Ils peuvent contenir des prescriptions concernant les arbres.

Martine Landry

EN HIVER, des bêtes pas si bêtes !



© François Dehonct

Face aux rigueurs de l'hiver, les animaux adoptent différentes stratégies pour survivre. Certains oiseaux et insectes s'envolent vers des contrées plus clémentes. D'autres, sédentaires, restent actifs, adaptent leurs comportements au froid et à une alimentation qui se fait rare et comptent surtout énormément sur leurs réserves, que ce soit de graisse ou de graines. Petit tour d'horizon de leurs techniques...

Quentin Le Tallec

Commençons par un animal bien connu des massifs jurassiens : le grand têtard. Il se contente d'un maigre menu d'hiver composé à 95 % d'aiguilles de sapin et réduit au strict minimum son activité. L'hermine, elle, se pare d'une épaisse fourrure blanche pour se camoufler lorsqu'elle vagabonde sur le manteau neigeux. Et puis, il y a les hibernants calfeutrés dans un refuge pour une longue période de sommeil.

Dormir comme un loir

Le loir descend des arbres, son milieu de prédilection, pour hiberner dans une cavité, dénuée d'aménagement douillet et située à une profondeur de 30 à 60 cm dans le sol. Il pique un somme de sept mois entre septembre-octobre et avril-mai. Sa température descend de 20°C pour atteindre celle du milieu ambiant. En automne, après avoir mangé de nombreuses baies et graines, il peut dépasser les 200 g pour perdre à la fin de l'hiver plus de la moitié de son poids. Comme les autres mammifères hibernant, quelques réveils leur permettent de se dégourdir, d'uriner voire de grignoter. L'essentiel des réserves de graisses sont utilisées lors de ces moments où le corps doit se réchauffer pour redevenir actif quelques instants. Tout réveil provoqué par un dérangement amoindrit significativement sa faculté de résister au froid et donc de survivre.



© G. Wolff

les amphibiens, entre 13 et 35°C pour les reptiles. En dessous d'un certain seuil, ils commencent par s'engourdir jusqu'à devenir complètement inactifs. On ne parle pas d'hibernation mais d'hivernation car ils quittent leur état de léthargie au moindre redoux. Ils résistent difficilement aux températures négatives malgré la production pour certains de substances anti-gel. En automne, ceux-ci rejoignent leur site d'hivernage, tempéré et humide, qui diffère selon les espèces : cavité sous terre, sous une souche ou un pierrier, dans un compost ou un tas de fumier pour certains reptiles, sous l'eau enfouies dans la vase pour la plupart des grenouilles rouges et vertes. La capacité de jeûne des amphibiens

et des reptiles est impressionnante, un crapaud commun inactif peut s'abstenir de nourriture plus de deux ans.

Les insectes

Tout petits, ils profitent du moindre interstice pour passer l'hiver à l'état d'œuf, de larve, de chrysalide ou d'imago (d'adulte). Pour eux aussi, sans pouvoir de régulation de leur température, le froid signifie une période d'arrêt de l'activité et du développement (diapause). L'influence de la température et de la photopériode (durée du jour) varie selon les espèces. Le bourdon avec sa toison velue et son corps trapu supporte mieux les rigueurs hivernales que d'autres. Les insectes ont également la faculté de produire de la chaleur par un mécanisme de vibration musculaire.

Drôles de spécimens

L'ENGOULEMENT DE NUTTALL est le seul oiseau connu capable d'entrer dans un état de torpeur semblable à l'hibernation avec un abaissement de la température du corps, du rythme cardiaque et de la fréquence de la respiration. Et ce, pendant une période allant de quelques semaines à plusieurs mois, caché dans un tas de roches. Vivant dans l'ouest de l'Amérique du Nord, son aire de répartition s'étend jusqu'au nord du Mexique.



© Brian L. Currie

LA TAUPE ne cumule aucune réserve de graisse à l'automne pour une simple et bonne raison : son tour de taille grandissant l'empêcherait de sillonner ses galeries non extensibles. Mais que mange-t-elle l'hiver alors que la terre durcit et que les vers de terre, son plat principal, s'immobilisent dans les profondeurs du sol ? Il fallait y penser, cette maligne enfouit durant l'automne des vers de terre ci et là le long de son réseau de galeries, parfois même stockés en boules. Elle sectionne tout ou partie de leur tête, les immobilisant ainsi vivants. Les vers non consommés repartiront au printemps une fois reconstitués.



© La Hulotte



La chronique historique de Lucie :

« Je vous ai apporté des bonbons... »

Stabilisants, conservateurs, colorants, antioxydants, émulsifiants et additifs, etc., la pâtisserie industrielle de notre époque laisse peu de place aux produits naturels. Mais avant la généralisation de la réfrigération, de l'électrification et des fours ménagers, l'histoire ancienne parle de pâtisserie sèche faite de farine, d'eau et de miel. Ce ne sera que grâce au sucre de canne ramené par les Croisés de Terre Sainte qu'elle commencera à s'élaborer et se diversifier. La confiserie naît aussi à ce moment : les dragées sont une spécialité de Besançon dès le Moyen Age, offertes lors des baptêmes mais aussi cadeau obligé, avec les vins et les confitures, que les gouverneurs donnent aux hôtes de marque. Pendant ce temps, à Saint-Claude, on confectionnait tartes, beignets (bugnetes) pour les dimanches de Carême et rissoles pour le jour de Noël ; en 1500, au moment de Pâques, des flans étaient servis aux malades de l'hôpital de Montbéliard. En 1536, un cabaretier de Besançon avait la permission de faire des craquelins, farcis ou non, pour ses hôtes ; ces petits pains très abondants dans toute la province sont aujourd'hui la spécialité de Baume-les-Dames. Le 17^e siècle voit la découverte et la maîtrise de la levure biologique qui va permettre une nouvelle approche de la pâtisserie et de la boulangerie tandis que le beurre devient la matière grasse de référence. Ce ne sera qu'au 19^e siècle que le sucre se

démocratisera réellement grâce à l'apparition du sucre de betterave, une véritable révolution par son bas prix.

Renouant avec le passé, les pâtisseries d'aujourd'hui tentent de répondre aux attentes d'un public désireux de produits authentiques en sélectionnant des ingrédients régionaux. Ainsi, comme chaque ville comtoise, Saint-Claude maintient ses pâtisseries traditionnelles : le papet (tarte au flan, au goumeau), la tarte aux pruneaux, les bugnes, les rissoles, les flons, les mâte-faim (crêpes épaisses), les sèches, le pain d'épices glacé en forme d'évêque, les bugnes ou « boyaux de chats », les michons de choux, etc.

Le plus vieux bonbon du monde

Un jour, un cuisinier lança la mode des « épices de chambre » : il roula des graines, des pignons, des amandes, de la cannelle et du gingembre dans du sucre et les fit rissoler dans une poêle. Les invités les emportaient dans leur chambre pour mieux s'en régaler. Les ancêtres des bonbons étaient nés.

Lucie Grandemange

Sources : Paul Delsalle, *Boire et manger en Franche-Comté, une histoire de l'alimentation* – Editions Alan Sutton

La mission écolo de Cara :

« Comment j'ai recyclé mes vieux objets »

Le nouvel an, c'est l'occasion de se débarrasser de tout le désordre qui traîne de l'année précédente. Mais comment faire le grand ménage tout en agissant de manière écologique ? Une fois les déchets papiers mis dans le bac jaune et les vêtements donnés à une association, je me suis retrouvée face à la pile des objets « divers » : une poêle usée, des appareils électroniques cassés, une lampe en panne et un casque vélo fissuré. Dans un pays où 41 % des décharges sont à la limite de saturation, comment trouver une façon de valoriser ces objets plutôt que de les jeter ?

Première destination : la déchetterie à Besançon, pour se débarrasser de la poêle et des appareils électroniques. Pas très facile à accéder en bus mais j'y arrive juste avant la fermeture. Le gardien n'est pas choqué par les déchets apportés et les prend en me souhaitant une bonne fin de journée. Un coup de fil au Sybert m'apprend que la poêle servira à la ferraille, les appareils électroniques seront démontés et les pièces revalorisées.

Le problème posé par le casque me fait penser à un ami qui crée des objets d'art avec des choses récupérées des bennes. Je contacte l'école des beaux-arts de Franche-Comté et effectivement, leurs étudiants se servent aussi des objets récupérés donc voilà un autre moyen d'éviter la mise en décharge. Prendre contact avec l'école bien sûr avant d'y déposer quoique ce soit !

Enfin, cette lampe que ma colocataire a failli emmener à la déchetterie méritait plutôt une seconde vie. Dans la section « électroménager dépannage » des Pages Jaunes, je vois que en haut de la rue battant se trouve Point Conseil Dépannage (PCD) qui me l'ont très gentiment réparée et gratuitement en plus !

Mission revalorisation accomplie donc. Ceci dit, ma résolution pour cette année est : consommer moins pour jeter moins !

Cara Leopold

Les photos mystères de Magalie



museau d'une vache Highland Cattle



tête d'araignée



épine-vinette

rendez-vous nature

Le calendrier 2010 des rendez-vous nature est disponible depuis quelques semaines à la maison de l'environnement et dans de nombreux offices de tourisme. Il propose cette année, à travers toute la Franche-Comté, un large éventail d'animations sur le thème de la biodiversité. Au programme : sorties découvertes, animations pour petits et grands, chantiers nature, conférences, visites...

Le public franc-comtois pourra par exemple écouter un concert polyphonique d'oiseaux et de batraciens, apprendre les techniques pour accueillir la biodiversité dans son jardin, partir à la chasse aux papillons, devenir un apprenti apiculteur, suivre les traces des chamois, découvrir les recettes pour mettre de la biodiversité dans nos assiettes...



> conférence, ateliers écocitoyens, exposition...

En 2010, la maison de l'environnement de Franche-Comté ouvre ses portes et propose encore plus d'activités : des expositions, des conférences, des ateliers éco-citoyens très concrets ainsi que des animations pour les enfants certains mercredis après-midi. Consultez le programme sur le site Internet www.maison-environnement-franchemonte.fr ou contactez la MEFC au 03 81 50 25 69.

Jeudi 11 mars - Ces plantes exotiques qui envahissent la Franche-Comté

Les plantes invasives sont la deuxième cause de disparition de la biodiversité. La Franche-Comté est concernée notamment avec la présence de la rénouée du Japon et de l'ambrosie, très allergisante. Un état des lieux sera dressé lors de cette soirée qui évoquera aussi les mesures à mettre en place pour limiter ces « invasions ». Conférence • 20h • Conservatoire botanique national de Franche-Comté

Mardi 16 mars - Comment créer une mare dans son jardin ?

Véritables puits de biodiversité, les mares se révèlent être des écosystèmes à part entière et aux multiples facettes, à la fois

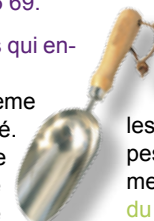
écologiques, patrimoniales et pédagogiques. Mais savez-vous que le spectacle qui se joue dans ces milieux peut avoir lieu à quelques mètres de vos fenêtres, dans votre jardin ou votre cour d'école ? Vous apprendrez lors de cet atelier les techniques pour créer une mare et l'adapter à son terrain ainsi que les astuces pour l'entretenir et assurer son maintien...

Atelier • 18h30 • Conservatoire régional des espaces naturels de Franche-Comté

Du 2 au 30 avril - Jardinage au naturel ! Cette exposition vous présentera toutes les solutions pour vous aider à jardiner sans pesticides, en respectant votre environnement et votre santé. Exposition • du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Mardi 20 avril - Jardinez encore plus vert

Les pesticides sont dangereux pour notre santé, nous le savons ! Mais concrètement peut-on s'en passer ? Quelles autres méthodes utiliser pour conserver de belles récoltes ? Grâce à la présentation d'une jardinière expérimentale, nous vous expliquerons comment attirer la faune auxiliaire dans votre jardin et ainsi, jardiner au naturel. Atelier • 18h30 • Franche-Comté Nature Environnement



Nous avons besoin de votre soutien

Pour agir, Franche-Comté Nature Environnement a besoin de fonds. Les aides publiques sont en voie de disparition, les associations des espèces très menacées !

Aidez-nous à continuer notre combat pour un environnement sain et une nature préservée.

Pour soutenir l'action de FCNE en faveur de l'environnement, je fais un don de :

- 20€ 30€ 50€ 100€
 autre montant :

Je recevrai 4 numéros d'*Empreintes*, un livret sur la récupération des eaux pluviales et un reçu fiscal (votre don est déductible de vos impôts à 66 %, un don de 75 euros ne coûte en réalité que 26 euros).

Je m'abonne à *Empreintes* pour un an (4 numéros)

- à partir du n°17 (hiver 2010)
 à partir du n°18 (printemps 2010)

Je joins un chèque de **10 euros** à l'ordre de Franche-Comté Nature Environnement, maison de l'environnement - 7 rue voirin - 25000 Besançon

Mes coordonnées : Mme M.

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code postal :

E-mail :

ABONNEMENT
EMPREINTES

