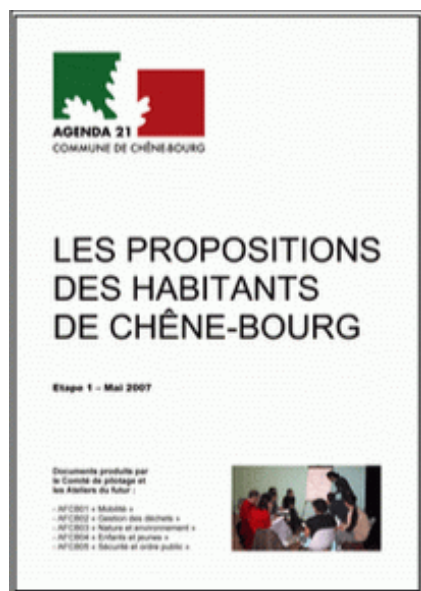





CHÊNE-BOURG_21


Lettre d'information de l'Agenda 21 de Chêne-Bourg

Au sommaire du N°3 - Mai 2007:



Forum public du 24 mai:
c'est Benoît Aymon qui l'animer!

 Actualité de l'Agenda 21 communal:
34 propositions soumises aux autorités
Bientôt 5 nouveaux Ateliers du futur

 Eco-geste:
Consommation de poissons et surpêche

Quiz: Les Suisses et l'eau en bouteille

[S'abonner gratuitement](#)

[Recommander à un ami](#)

[Sondages](#)

[Archives](#)

[Informations Agenda 21](#)

[Contacts](#)

[Site de Chêne-Bourg](#)

[Se désinscrire](#)

[Téléchargez cette lettre d'information au format pdf](#)

Forum public du 24 mai : c'est Benoît Aymon qui l'animera !

[Retour](#)



Benoît Aymon, journaliste TSR (« Passe-moi les jumelles ») a accepté d'animer le Forum Chêne-Bourg demain 3.

Il interviendra librement pour faire en sorte que les communications soient vivantes et que l'assistance ait aussi la parole.

L'événement se déroulera au Point Favre depuis 20 heures précises avec au programme :

1. Souhails de bienvenue de M. Pierre Debarge
2. Présentation des travaux des Ateliers du futur
3. Questions-réponses
4. Qu'en pensent les ados de Chêne-Bourg ?
5. Présentation des 5 nouveaux Ateliers
6. Questions-réponses
7. Inscriptions aux Ateliers du futur
8. Verrée offerte par la Mairie



ACTUALITE DE L'AGENDA 21 COMMUNAL

34 propositions soumises aux autorités

[Retour](#)

Vient de paraître !

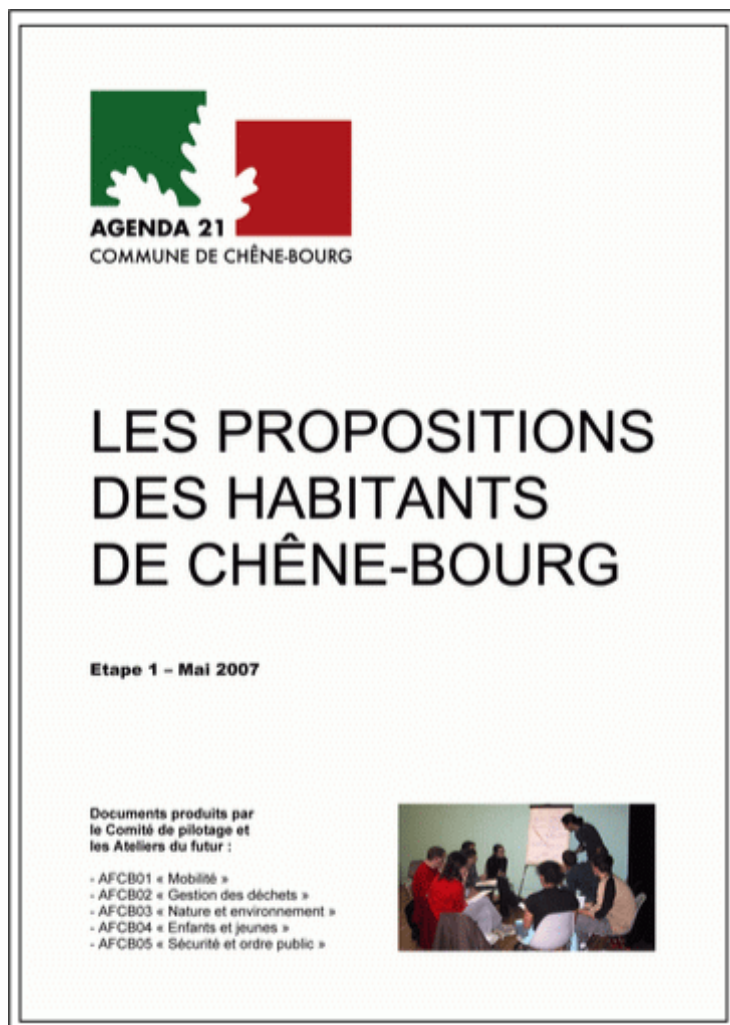
Un dossier « consistant » de 164 pages (voir couverture ci-contre) réunit l'ensemble des documents (fiches problématiques et fiches-actions) validés par le Comité de pilotage lors de cette « étape 1 » de l'Agenda 21 communal.

Sa remise officielle au du Conseil municipal était à l'ordre du jour de la séance du 10 mai 2007.

Tous les autres acteurs de l'Agenda 21 communal (membres des Ateliers du futur, du Comité de pilotage et responsables de l'administration communale) en recevront également un exemplaire (par poste) avant le prochain Forum du 24 mai.

Diffusion publique

La diffusion publique et intégrale des propositions d'actions sera assurée par l'intermédiaire du site de l'Agenda 21 communal, lequel sera accessible prochainement sur la page d'entrée du site communal (nous vous informerons de sa mise en ligne dans la prochaine édition de cette lettre).





ACTUALITE DE L'AGENDA 21 COMMUNAL

Bientôt 5 nouveaux Ateliers du futur

[Retour](#)

Les 5 nouveaux Ateliers du futur (AFCB)

- AFCB06 - "Emploi et activités économiques"
- AFCB07 - "Solidarité et accueil"
- AFCB08 - "Energie et bâtiments"
- AFCB09 - "Immobilier et aménagement"
- AFCB10 - "Santé et consommation"

Ces groupes de réflexion seront au cœur de l'étape 2 de l'Agenda 21 de Chêne-Bourg. Après les premiers Ateliers du futur (étape 1), il s'agit là des cinq autres domaines d'action à prendre prioritairement en compte pour la commune de Chêne-Bourg.

Le Forum Chêne-Bourg demain 3 du 24 mai prochain sera l'occasion de s'inscrire aux nouveaux Ateliers du futur!

Une bonne raison d'être présent à cet événement. Incitez aussi votre entourage qui habite à Chêne-Bourg ou y travaille à participer au Forum !

Vous ne pouvez pas participer au Forum du 24 mai ? Il vous sera néanmoins possible de rejoindre l'un ou l'autre de ces Ateliers du futur en signalant simplement votre intérêt par [courriel](#).

Consommation de poissons et surpêche

[Retour](#)

La consommation mondiale de poisson a quadruplé depuis 1950 et elle ne cesse d'augmenter. Le renouvellement naturel des stocks n'est plus assuré : 90% des populations de gros poissons (thon, cabillaud, espadon, etc.) sont menacées.

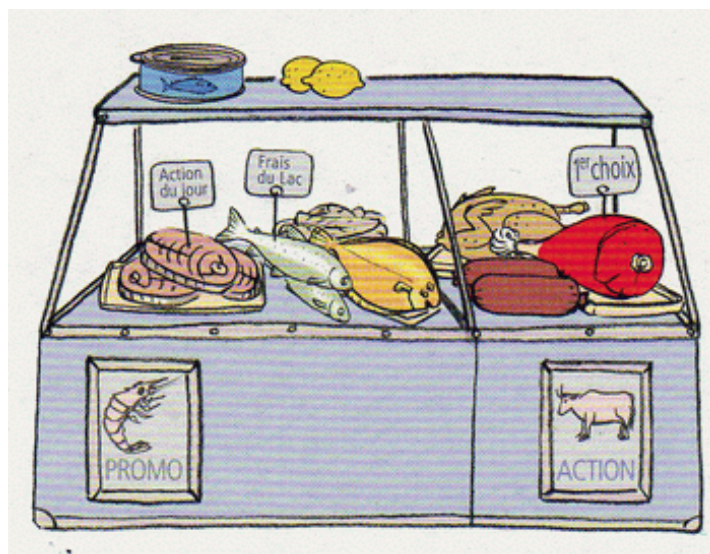
Les diététiciens conseillent de manger régulièrement du poisson riche en certains acides gras (oméga-3) bénéfiques pour le cœur, les artères et le cerveau.

Espèces à privilégier

Il est préférable de privilégier les espèces qui ne sont pas victimes de la surpêche – telles le **saumon d'élevage bio**, le **maquereau** et le **hareng** – et d'en consommer une à deux fois par semaine, en l'appêtant au four plutôt qu'en friture.

Filets de perches « du lac »

La production suisse de filets de perches ne couvre que 10% de la consommation totale... Si l'on veut déguster des poissons du Léman, il vaut mieux privilégier l'**omble chevalier** ou la **féra**, également délicieuse lorsqu'elle est fumée.



Varié les sources de protéines

La consommation de protéines animales est nécessaire et bénéfique à la santé. En Suisse, on consomme bien plus de viande et de poisson qu'il n'en faudrait pour couvrir nos besoins en protéines et en fer. En alternant viandes rouges et blanche, poissons, œufs, fromages et protéines végétales (soja, pois chiches, lentilles...), on peut varier sa ration quotidienne de protéines en limitant les risques de priver l'organisme d'un constituant essentiel.

Pour en savoir plus...

Les espèces dont la consommation est à recommander ou à éviter

Association romande des pêcheurs professionnels : adresses des pêcheurs et recettes.

(Source : données extraites de la fiche n°4 du document « Pour une consommation responsable » produit par le Service cantonal du développement durable)

[Retour](#)

QUIZ

Les Suisses et l'eau en bouteille

[Retour](#)



Pour la santé, l'eau reste la meilleure des boissons. En Suisse, l'eau du robinet est partout de très bonne qualité. Pourtant, l'eau en bouteille représente un commerce très important...

Combien un Suisse consomme-t-il de litres d'eau en bouteille par an?

- 30 litres ?
- 90 litres ?
- 150 litres ?

Les Suisses et l'eau en bouteille

[Retour](#)

90 litres, réponse exacte !

Ce mode de conditionnement a un impact important sur l'environnement. En effet, il nécessite beaucoup d'énergie (mille fois plus que l'eau du robinet) et beaucoup de matières premières pour fabriquer les emballages et les étiquettes, puis transporter les bouteilles (souvent sur de longues distances). Il génère également des déchets qui finissent tôt ou tard par charger l'environnement, même si le recyclage des bouteilles (verre, PET) limite les nuisances. Enfin, ces eaux se vendant généralement par lots de six bouteilles, leur achat justifie à lui seul l'utilisation de la voiture, même pour de courts trajets.



Une carafe pour déchlorer l'eau

La plupart des robinets des ménages genevois reçoivent de l'eau du lac, soigneusement épurée et bien équilibrée sur le plan des sels minéraux. Mais pour éviter toute contamination bactérienne dans les canalisations, les Services industriels lui ajoutent du chlore, ce qui lui donne – selon certains – un goût peu agréable. Il est facile de déchlorer l'eau du robinet en la plaçant au réfrigérateur dans une bouteille (même fermée) pendant la nuit ou en la versant dans une carafe quelques heures avant le repas.

Pour en savoir plus...

Pour tout savoir sur l'eau distribuée à Genève
Centre d'information sur l'eau, site français

(Source : données extraites de la fiche n°5 du document « Pour une consommation responsable » produit par le Service cantonal du développement durable)