

## Mois de l'économie solidaire

# Consommer intelligent via le Net

**En ces temps de crise et pour ne plus faire grise mine, le citoyen se transforme en consommateur. Durant tout le mois de novembre, les réseaux et entreprises adeptes de l'économie sociale et solidaire ouvrent leurs portes pour nous sensibiliser à la consommation intelligente. Un mois ([www.lemois-ess.org](http://www.lemois-ess.org)) qui se terminera le samedi 29 avec la Journée sans achat pour protester contre la société de consommation et ce qu'elle entraîne.**

### Les locavores au rythme des saisons

[www.consommerdurable.com](http://www.consommerdurable.com)  
Parti de Seattle il y a deux ans, le mouvement des locavores ([www.locavores.com](http://www.locavores.com)) est fondé sur une idée simple qui fait tache d'huile des États-Unis au Canada et en Europe : consommer et manger local, c'est-à-dire des aliments produits dans un rayon de 200 km au plus de chez soi. C'en est fini des fraises à Noël ou des tomates en février, sachant qu'il n'y a que deux solutions pour que ces produits arrivent dans nos assiettes hors saison : ils viennent de très loin par avion ou ils sont en culture forcée dans des serres surchauffées et, dans les deux cas, leur bilan carbone est catastrophique. À chacun donc de recomposer son assiette aux couleurs des saisons.

### Manger bon, propre et juste

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)  
Slow Food est une association « éco-gastronomique » à but non-lucratif fondée en 1989 à Paris pour contrer les fast-foods et la « fast life ». Quarante-vingt mille membres dans plus de 50 pays revendiquent actuellement cette alimentation bonne, propre et juste : ce que nous mangeons doit avoir bon goût, cela doit être produit de manière à ne pas endommager l'environnement, les espèces animales ou notre santé, et les producteurs alimentaires doivent recevoir une compensation juste et équitable pour leur travail. Se considérant comme des coproducteurs plutôt que comme des consommateurs, les membres de Slow Food travaillent ainsi à défendre la biodiversité dans l'offre alimentaire, diffuse une éducation au goût et mettent en relation des producteurs de nourriture de qualité et des coproducteurs au moyen d'événements et d'initiatives.

### Le shopping de l'écoconsommation

[www.greenzer.fr](http://www.greenzer.fr)  
Se voulant le portail de l'écoconsommation, Greenzer dispose d'un catalogue de plus d'un millier de produits respectueux de l'environnement, glanés sur différents sites Web marchands. En plus d'être un moteur de shopping, il diffuse des conseils et de l'information pour avoir une consommation

la plus respectueuse possible. Chaque produit est sélectionné selon quatre critères fondamentaux : écolabels et certifications, critères écologiques (énergie solaire, 100 % recyclé, etc.), principes d'éco-consommation (ex. : utilisation d'ampoules à basse consommation) et entreprises vertes ou marques écoresponsables. Enfin, tous les articles high-tech commercialisés sur le site sont notés par un « Greenzer score », renseignant sur le degré de respect de l'environnement des produits. Une notation qui sera étendue par la suite à d'autres univers.

### Le troc, nouveau sel de la Terre

[www.selidaire.org](http://www.selidaire.org)  
Échanger des biens, des savoirs et des services sans argent, tel est le propos des SEL (Systèmes d'échanges locaux), sorte de troc élargi où l'on propose ce que l'on sait faire et où l'on paye en monnaie virtuelle, la valeur du troc étant généralement fondée sur le temps nécessaire, cela dans une logique d'entraide. Ce système d'échange alternatif existe depuis 1994 et l'on compte aujourd'hui 400 SEL en France. Les adhérents, qui reçoivent les offres et demandes des autres membres, se mettent d'accord et l'échange est comptabilisé dans une « feuille d'échange ». On n'est ni obligé de rendre le service immédiatement, ni de le rendre à la personne qui vous en a rendu un ; pour équi-

librer son compte, il suffit juste de rendre un service à un membre de l'association. C'est simple, efficace et le point de départ d'une belle solidarité animée de convivialité.

### La cuisine, une pièce intelligente

[www.smartcooking.fr](http://www.smartcooking.fr)  
La jeune génération est aussi motivée qu'imaginative. À l'instar de l'équipe Smart Cooking de [Supinfo](#) Montpellier/École des Gobelins, qui a remporté la finale française de l'Imagine Cup, le championnat du monde du numérique à destination des étudiants sponsorisé par Microsoft, sur le thème de l'environnement ; son logiciel, Well K'Home, fait de la cuisine une pièce intelligente, capable de gérer au mieux les produits alimentaires et leurs emballages. Il assiste l'utilisateur durant ses courses en ligne, en suggérant par exemple les conditionnements les mieux adaptés ou l'achat des produits de saison. Il offre par ailleurs une vue globale des produits sur la même interface, en temps réel, ce qui permet de concevoir les menus en fonction de leur date de péremption ; les tags attachés à chaque produit contiennent également leur empreinte écologique et le montant qu'il représente. Le logiciel contrôle enfin nos poubelles, qui émettent un bip sonore si l'on se trompe lors du tri sélectif. La cuisine devient ainsi partie prenante du développement durable en accompagnant son utilisateur au quotidien.

> MOSTEFA BRAHIM