



Produits toxiques/indésirables
dans vos achats : Vigilance !
D'autres choix sont possibles...

REGARDE NOTRE ENFANT
NOURRI AUX OGM !!!!




Alors que nous sommes de plus en plus préoccupés par les questions de santé (cf. l'évolution du nombre de cancers, de maladies de Parkinson, stérilité, malformation, etc.), des milliers de substances toxiques ou suspectées de l'être se retrouvent dans l'eau, dans l'air, dans notre alimentation, dans nos logements, dans nos jardins. A chacun de bien choisir, en s'informant, en scrutant la composition des étiquettes, en adoptant des comportements de prudence et de bonnes pratiques dans la vie quotidienne (refuser d'acheter les produits avec un symbole indiquant un danger pour la santé ou pour l'environnement (cf. p. 8), exclure tous les toxiques avérés ou potentiels, privilégier les listes courtes d'ingrédients, préférer les solutions alternatives nombreuses qui existent aujourd'hui, faire ses produits soi-même).

**Conservez ce document qui vous conseillera dans vos choix et
parlez-en autour de vous !**

Les toxiques indésirables dans notre quotidien (Alimentation, assiette, ustensile...)

Les substances suspectées d'être des perturbateurs endocriniens

Ce sont des substances qui peuvent modifier le système de régulation hormonale et jouer un rôle dans les cancers du sein, des testicules, de la thyroïde : phtalates, parabènes, bisphénol A et pesticides. La Commission européenne vient d'être condamnée début 2016 par la Cour de justice européenne pour n'avoir pas « adopté les mesures qu'elle est légalement tenue de prendre ».

| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|---------------------|---|--|--|
| - Phtalates | Les phtalates sont ajoutés au PVC pour l'assouplir ; ils stabilisent les parfums. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Le Nutella (pot plastique) contient des traces du plus dangereux des phtalates (DEHP) ; ✓ Emballage et pellicule plastique pour aliments ; ✓ Jouets et articles en caoutchouc ou vinyle ; ✓ Cosmétiques et parfums ; ✓ Revêtements pour sol en plastiques ; ✓ Vêtements ; ✓ Certains articles biomédicaux (tubulure, sac de soluté de sang). | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Consommer une pâte chocolatée faite maison conservée dans un bocal en verre ; ☞ Apprendre à se passer du plastique ; ☞ Utiliser des pots en verre ; ☞ Bien lire les étiquettes de composition des produits ; ☞ Pour les vêtements, privilégier les fibres naturelles. |
| - Parabènes | Les parabènes sont des conservateurs (antifongiques et antibactériens). Ils regroupent les esters de l'acide parahydroxybenzoïque (methylparabène E218, ethylparabène E214, propylparabène, butylparabène, ethylparabène sodique E215, méthylparabène sodique E219). Ils peuvent provoquer des allergies (urticaire, dermatite). Ils sont soupçonnés d'être des perturbateurs endocriniens. | Les parabènes sont utilisés comme conservateurs dans de nombreux produits : sauces salade, sauces épicées, pâtisseries, moutardes, œufs de poisson, conserves de poisson, crèmes, gelées, produits lactés surgelés, jus de fruits, mayonnaises, sirops, viandes hachées, jambon. Ils sont également présents dans la plupart des cosmétiques et des médicaments. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Lire les étiquettes de composition des produits ; ☞ Attention aux allégations « sans parabène » : le produit peut contenir d'autres conservateurs tout aussi nocifs ; ☞ Privilégier le « fait maison ». |
| - Bisphénol A (BPA) | L'exposition des consommateurs résulte de la migration du BPA issu des matériaux en contact avec les denrées alimentaires. Les risques sanitaires sont nombreux : <ul style="list-style-type: none"> - Risques sur le système immunitaire ; - Risques sur les reins, le foie, les glandes mammaires ; - Propriétés toxiques et hormonales potentielles ; - Risques pour les fœtus : ce produit chimique franchit la barrière placentaire. L'exposition alimentaire est plus élevée chez les nourrissons et les enfants en bas âge (du fait de leur poids). | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans les revêtements protecteurs des boîtes de conserve et cannettes, ainsi que sur les couvercles en métal des pots et bouteilles en verre ; ✓ Vaisselle plastique réutilisable, vaisselle allant au micro-onde, récipients plastiques, bouteilles d'eau, de lait et de boissons diverses. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Limiter l'exposition des populations les plus sensibles : nourrissons, jeunes enfants, femmes enceintes et allaitantes ; ☞ Préférer les pots en verre ; ☞ Eviter le réchauffage des produits directement dans les boîtes de conserve (bain-marie) et le stockage prolongé dans des contenants plastiques ; ☞ Eviter également l'utilisation de boîtes abîmées (rayées, usées) ; ☞ Choisir des emballages sans ce pictogramme :  |

Les métaux lourds

| | | | |
|-------------|---|--|---|
| - Mercure | L'exposition au mercure, même en petites quantités, peut causer de graves problèmes de santé et constitue une menace pour le développement de l'enfant in utero et à un âge précoce. Le mercure peut avoir des effets toxiques sur les systèmes nerveux, digestif et immunitaire, sur les poumons, les reins, la peau et les yeux. | La consommation de poisson constitue la principale source d'exposition alimentaire. Le niveau de contamination varie selon les espèces (sa teneur tendant à s'élever au fil de la chaîne alimentaire, chaque fois qu'une espèce en mange une autre). | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Consommer du poisson deux fois par semaine, pas davantage ; ☞ Diversifier les espèces de poissons consommés (poissons maigres/ poissons gras, poissons sauvages / poissons d'élevage). |
| - Aluminium | C'est le métal le plus abondant sur l'écorce terrestre. Plusieurs études laissent à penser que l'aluminium présente une neurotoxicité pouvant entraîner la maladie d'Alzheimer ainsi que d'autres maladies neurodégénératives comme la maladie de Parkinson. | Ce métal est utilisé dans certains traitements de l'eau potable (floculation), comme colorant gris, comme adjuvant dans certains vaccins, dans les ustensiles de cuisine... | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Supprimer tous les ustensiles en aluminium ; ☞ Eviter les colorants ; ☞ Choisir des produits sans sels d'aluminium. |

| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|------------------------------|--|---|---|
| Additifs alimentaires | Les 320 additifs autorisés en Europe sont des substances ajoutées aux aliments : colorants (ex. E150), conservateurs (E2.), antioxydants (E3.), agents de texture (E4.), épaississants, acidifiants (E5.), exhausteurs de goût (E6.), édulcorants (E9...), etc. Mais l'innocuité d'une cinquantaine d'additifs est discutable. Par exemple, l'E171 (dioxyde de titane, utilisé dans les sucres), l'E150d est classé cancérigène possible par le CICR mais autorisé par l'Union européenne qui a demandé à l'EFSA de réévaluer les additifs, ce qui ne sera pas fait avant 2020 ! | Quelques exemples non limitatifs : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Chewing-gum, sauce Kébab (E171 : dioxyde de titane) ; ✓ Barres pétales de riz et blé (E320 : butylhydroxyanisol) ; ✓ Vinaigre balsamique, Colas (E150d : caramel au sulfite d'ammonium), etc. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ On trouve toujours des produits équivalents avec ou sans additif, donc préférer les produits sans additifs car ceux-ci ne sont pas ajoutés pour des raisons nutritionnelles ; ☞ Rappelons que les additifs ne sont pas autorisés en alimentation bio. |
| Pesticides | Les pesticides regroupent environ 1 000 substances actives. Sur les dangers des pesticides pour l'environnement et la santé, on ne compte plus les études prouvant leur toxicité : effets sur la croissance, la reproduction, cancers (du sang, de la prostate...), maladie de Parkinson. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les pesticides se retrouvent dans 93 % des cours d'eau français ! ✓ Environ 38 % des fruits et légumes contiennent des résidus de pesticides et environ 3 % ont une teneur supérieure aux limites maximales des résidus. ✓ Aux fruits et légumes les plus pollués (raisins, pommes, fraises, pêches) s'ajoute le vin. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Chaque fois que possible, consommer du bio qui par principe interdit les pesticides ; ☞ Lire notre brochure « Mangeons tous un peu de bio » sur notre site internet : http://clcv-finistere.fr/ |

Nous vous conseillons de consommer certains produits avec modération (sel, sucre, certaines matières grasses), de vérifier si votre installation d'eau est encore au plomb (risque de saturnisme).

On trouve aussi dans l'air, l'eau ou la nourriture de l'arsenic, métalloïde très toxique qui comporte des risques graves pour la santé (cancer, problèmes de fertilité, problèmes cardiaques ou cérébraux). Mais c'est aussi un poison qui guérit. Grâce à de l'arsenic, une forme rare du cancer du sang a pu être guérie. Il permet également un traitement contre la maladie du sommeil.




Les toxiques indésirables dans notre logement

| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|--------------------|---|--|--|
| Cosmétiques | <p>Selon l'ANSES, notre épiderme est en contact quotidien avec plus de 200 produits chimiques différents, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le triclosan, conservateur qui induirait une résistance aux antibiotiques ; - Les perturbateurs endocriniens potentiels (propylparabène, éthylparabène, méthylparabène...); - Le phénoxyéthanol, conservateur controversé qui serait toxique pour le foie ; - Le méthylisothiazolinone (MIT) ; - Le méthylchloroisothiazolinone (MCI) ; - Le polyaminopropyl biguanide (cancérogène cat. 2) ; - L'ammoniaque (substance fortement irritante) ; - Les sels d'aluminium ; - Les nanoparticules (présence signalée par la mention « nano ») qui rentrent aujourd'hui dans la composition de 1 300 produits et notamment crèmes solaires et déodorants, et dont la toxicité est suspectée ou avérée se retrouvent dans le corps, les eaux usées... L'OCDE demande aux Etats de se préoccuper sérieusement des nanoparticules. | <p>Quelques exemples non limitatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Certains dentifrices; ✓ Certaines crèmes hydratantes ; ✓ Certains fonds de teint ✓ Certaines crèmes lavantes ✓ Certains shampoings ; ✓ Certains laits douche ; ✓ Certaines mousses à raser ✓ Certaines teintures cheveux ; ✓ Certaines crèmes solaires; ✓ Déodorants – anti-transpirants. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Privilégier les produits avec listes courtes d'ingrédients et sans toxiques ; ☞ Choisir des produits « cosmétique BIO (au moins 95 % de bio) ou cosmétique ECO (au moins 50 % de bio), le cahier des charges bio interdisant la plupart des toxiques : dentifrices bio, crèmes, shampoings, savons... ; ☞ Pour les teintures : voir 60 millions de consommateurs n° 503 pour choisir les moins toxiques, ou ne pas se teindre du tout, et exclure les teintures à l'ammoniaque ; ☞ Contre les UV : moins s'exposer ; se couvrir ; huiles et beurres bio si l'exposition est courte. |



| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|------------------------------|---|---|--|
| Produits de nettoyage | <p>Eau de Javel : les utilisations de l'eau de Javel sont nombreuses en raison de ses propriétés détachantes, blanchissantes, désinfectantes et désodorisantes. Mais elle ne nettoie pas ! L'eau de Javel est :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nocive en cas d'ingestion ; - irritante pour les yeux et les voies respiratoires ; - très polluante pour l'environnement (l'eau). <p>Soude caustique : la soude caustique est irritante et corrosive pour la peau, les yeux, les voies respiratoires et digestives.</p> <p>Ces produits sont souvent présentés en aérosol, un conditionnement qui augmente les risques lors de l'utilisation : ils propulsent de fines gouttelettes qui restent en suspension dans l'air et peuvent être facilement inhalés ou venir en contact avec la peau et les yeux.</p> <p>Ammoniaque : l'exposition aiguë est responsable de brûlures profondes sur la peau et les muqueuses digestives et oculaires. En cas d'exposition répétée, une atteinte de la fonction respiratoire ne peut être écartée. Certaines études indiquent la possibilité d'effet cancérigène sur différents organes mais restent trop imprécises pour permettre de conclure.</p> <p>Phosphates</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nocifs par voie cutanée et en cas d'ingestion ; - Irritants pour la peau et les muqueuses oculaire et respiratoire. | <p>Quelques exemples non limitatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produits multi-usages ; ✓ Nettoyage des sols. ✓ A noter que les comprimés, plus concentrés, sont encore plus nocifs que les solutions liquides. ✓ Détergents ; ✓ Décapants pour four, déboucheurs de canalisation. ✓ Nettoyants vitres, WC, détartrants, cires pour parquet... <p>Sels issus de l'acide phosphatique, les phosphates adoucissent l'eau pour éliminer les salissures et empêcher les dépôts de calcaire. Ils sont présents essentiellement dans les détergents lave-vaisselle.</p> <p>Ils sont interdits dans les lessives.</p> | <p>L'usage quotidien de l'Eau de Javel est inutile : une désinfection n'est nécessaire que s'il y a un risque sanitaire important.</p> <p>A remplacer par :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Le vinaigre blanc et le bicarbonate pour désinfecter et nettoyer les WC ; ☞ Le percarbonate de sodium pour blanchir le linge ; ☞ Le bicarbonate pour absorber les odeurs ; ☞ Le savon noir pour laver le sol ; ☞ La ventouse, le bicarbonate et le vinaigre pour entretenir les canalisations, les cristaux de soude et le vinaigre pour déboucher l'évier ; ☞ Le savon noir, le bicarbonate, la pierre blanche pour nettoyer le four et les plaques de cuisson ; ☞ Vinaigre, savon noir, savon de Marseille ; ☞ Fabriquer ses produits ménagers maison (recettes sur le site http://clcv-finistere.fr/). |



| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|----------------------------|--|---|--|
| Parfums d'intérieur | <p>Les parfums d'intérieur diffusent dans l'air ambiant diverses substances chimiques appelées composés organiques volatils (COV), mais aussi des composés non volatils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formaldéhyde : cancérigène ; - Limonène : irritant, voire allergisant, utilisé pour sa fragrance d'agrumes ; - Benzène : cancérigène ; - Naphtalène : cancérigène ; - Acroléine : substance très dangereuse pour le système respiratoire (gaz de combat de la 1ère guerre mondiale) ; - Muscs synthétiques (substances odorantes) : allergisants et soupçonnés d'être des perturbateurs endocriniens ; - Chloroforme : solvant toxique ; - Phtalates : cancérigènes, mutagènes ou perturbateurs endocriniens ; - Particules fines. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bougies parfumées ; ✓ Encens ; ✓ Brûle-parfums ; ✓ Sprays ; ✓ Diffuseurs ; ✓ Papier d'Arménie. | <p>Les mauvaises odeurs doivent être traitées à la source et non masquées par des parfums d'ambiance. Elles peuvent aussi être le signe de conditions d'habitat malsaines (problèmes d'humidité, de moisissures ou d'émission de solvants).</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Aérer votre logement 10 mn chaque jour ; ☞ Eviter ou réduire l'usage de ces produits ; ☞ Vérifier le bon fonctionnement de la VMC ; ☞ Ne pas boucher les grilles d'aération. |
| Biocides | <p>Les biocides sont des produits destinés à détruire ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles de votre logement. Il restait en 2007 environ 300 biocides autorisés par l'Europe. Mais l'évaluation finale des biocides ne prendra fin qu'en 2024 ! Des substances dangereuses sont donc toujours utilisées.</p> <p>On distingue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les pesticides domestiques (insecticides et antiparasitaires) ; - Les antibactériens (désinfectants) ; - Les conservateurs. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les insecticides : pyréthrinoides (diffuseurs électriques, plaquettes, bombes aérosols, produits antimites, traitement du bois), l'acétamipride (bombes et pulvérisateurs pour plantes d'intérieur) ; ✓ Les pesticides antiparasitaires du chien et du chat (ex. le fipronil, reconnu cancérigène aux USA) ; ✓ Les antibactériens : savons, lingettes, gels ; ✓ Les conservateurs : le méthylisothiazolinone, (MIT) conservateur remplaçant le parabène est un redoutable allergène (peinture, vernis, revêtements). cf. § Cosmétiques | <p>☞ Supprimez tous les pesticides chimiques et tous les produits affichant le logo : « Dangereux pour l'environnement » ainsi que le MIT.</p>  <ul style="list-style-type: none"> ☞ N'utilisez les antibactériens qu'exceptionnellement et à faible quantité ☞ Méfiez-vous des traitements anti acariens (literie) : très allergènes ; ☞ Utilisez des produits naturels : la lavande contre les mites, la craie contre les fourmis, le vinaigre contre les moustiques... ; ☞ Bannissez les lingettes qui obstruent les canalisations d'assainissement ! ☞ Achetez des produits sans MIT. ☞ Privilégiez les listes de composants courtes. ☞ Fabriquez vos cosmétiques maisons. |

Nous vous conseillons de consommer certains produits avec modération (ex : les grillades sur barbecue), de bien ventiler votre logement (si vous utilisez des peintures ou des colles, pour lutter contre le radon ou si vous disposez d'un chauffage d'appoint au pétrole), de ne pas utiliser de palettes de récupération (qui sont traitées aux fongicides).

Les produits toxiques dans notre jardin

Les pesticides

Ce sont des substances chimiques largement utilisées en agriculture traditionnelle (1000 molécules, qui entrent dans la formulation d'environ 2 900 produits commercialisés. Ces substances dangereuses se retrouvent dans l'eau, l'air, les aliments, le corps.

En 2013, la présence de pesticides est avérée dans 93 % des 2 950 points exploitables de surveillance de la qualité des cours d'eau français.

La médiatrice européenne, constatant le laxisme de la Commission européenne en matière d'homologation des pesticides, exige que la Commission tienne compte du principe de précaution et présente un rapport de suivi d'ici 2 ans.

En mars 2015, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a conclu que le **glyphosate** est **cancérogène** certain pour l'animal et probable pour l'homme.

En France, la vente en libre-service des pesticides chimiques ne sera plus autorisée au **1^{er} janvier 2017** ; ils devront être derrière le comptoir et délivrés au consommateur après conseil. Le **1^{er} janvier 2019**, la vente des pesticides chimiques sera enfin purement et simplement **interdite** aux particuliers.

La CLCV demande l'interdiction totale du glyphosate et se bat pour le développement de l'agriculture biologique.

| | C'est quoi ? Quels dangers ? | Où sont-ils ? | Comment s'en passer ? |
|----------------|--|--|--|
| - Herbicides | Produits chimiques utilisés pour détruire les herbes indésirables. Dangers : <ul style="list-style-type: none"> - Toxiques pour la santé (troubles oculaires graves, cancers, réactions cutanées, problèmes respiratoires ...); - Toxiques pour le milieu aquatique. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Glyphosate : c'est le principe actif le plus utilisé dans les désherbants ; ✓ Diuron ✓ Atrazine | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bannir tous les herbicides chimiques ☞ Utiliser les techniques et les produits préconisés par la charte « Jardiner au naturel » ; ☞ Accepter les « mauvaises » herbes ; ☞ Désherber à l'eau chaude salée, au vinaigre blanc, avec du purin d'ortie, ☞ Les outils : binette, sarcloir, couteau à désherber... ; ou utiliser le PTB (Prends ta binette). ☞ Poser paillis ou plantes couvre-sols, faire son compost |
| - Fongicides | Produits chimiques permettant de combattre les maladies cryptogamiques par la destruction des champignons. Ils peuvent provoquer des troubles cutanés, ORL, ophtalmologiques ou respiratoires, et parfois neurologiques. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Chlorure d'alkylbenzyl dimethyl d'ammonium contre les mousses et le lichen. ✓ Fongicides minéraux : cuivre ; soufre. ✓ Fongicides organiques (souvent employés en horticulture) : benomyl, captane, zinèbe. ✓ Fongicides organo-cupriques (utilisés surtout contre le mildiou de la vigne) : association d'un fongicide organique et d'un sel de cuivre. | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bannir tous les fongicides chimiques. ☞ Utiliser les techniques et les méthodes ainsi que les produits autorisés du « Jardiner au naturel ». ☞ Utiliser du purin de prêle, le purin d'ail. |
| - Insecticides | Produits chimiques permettant de combattre les insectes nuisibles. Ils peuvent agir par ingestion, par contact ou par inhalation. Certains de ces insecticides de type néonicotinoïdes sont hautement toxiques pour les abeilles : ils seront interdits à partir du 1 ^{er} septembre 2018, avec des dérogations jusqu'en 2020 (!) en application du principe de précaution (loi sur la biodiversité). | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Métaldéhyde contre les limaces, deltaméthrine contre fourmis, pyrimicarbe contre pucerons thiaclopride contre cochenilles, etc. <p>Aujourd'hui, la plupart sont à base de pyrèthres naturels (d'origine végétale) mais peuvent parfois contenir des impuretés (pollens, feuilles) problématiques pour les personnes allergiques. Certains adjuvants dangereux, tels le Piperonil Butoxyde (PBO), peuvent y être ajoutés.</p> <p>Les autres, à base de pyrèthrinoides de synthèse, peuvent être très dangereux.</p> <p>(Risques de désordres cérébraux et locomoteurs, classement cancérigène).</p> | <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bannir tous les insecticides chimiques. ☞ Utiliser toute la panoplie de la charte « jardiner au naturel » : <ul style="list-style-type: none"> × Les méthodes : rotation des cultures... ; × Les techniques : construire son hôtel d'insectes, barrières et pièges contre nuisibles. × Les produits : purin d'ortie, de Tanaisie, d'ail, pyrèthre végétale à cultiver coccinelles contre pucerons, bicarbonate ou vinaigre blanc contre fourmis, etc. ; × Les cultures moins sensibles aux maladies (semences « Kokopelli ») ... |

Pour aller plus loin...

- « 60 millions de consommateurs » n° 508, octobre 2015 – « Hygiène et beauté : chassez les molécules toxiques »
- « 60 millions de consommateurs » Hors-série n° 179, juillet-août 2015 – « Ces aliments qui nous empoisonnent »
- « 60 millions de consommateurs » Hors-série n° 120, Août septembre 2016 - « Beauté au naturel »
- « Que choisir » n° 546, avril 2016 – « Pesticides : les produits à bannir de nos logements »
- « Les déchets nocifs... des alternatives sont possibles », brochure de Quimper Communauté et de la CLCV
- « Mangeons tous bio », brochure de la CLCV du Finistère disponible aux permanences ou sur le site « <http://clcv-finistere.fr/> »
- « www.lepointurlatable.fr », site internet sur l'alimentation, initiative de la CLCV, avec le mécénat de Macif Prévention
- « www.jardineraunaturel.org »
- « www.bio29.fr »

BROCHURE REALISEE PAR L'UNION DEPARTEMENTALE CLCV DU FINISTERE (VALERIE BOULC'H, ANNE-MARIE CHESNEAU, ROBERT COUNIO, CLAUDE MARTEL, YVON THOMAS, GUERIN SIMON) – EDITION SEPTEMBRE 2016. DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET (« [HTTP://CLCV-FINISTERE.FR/](http://CLCV-FINISTERE.FR/) ») OU VOUS TROUVEREZ TOUTES NOS PERMANENCES NOS COMMUNIQUEES DE PRESSE, NOS ACTIONS, ETC.

Si ce travail que nous réalisons sur la qualité de l'alimentation mais aussi plus généralement sur la qualité de l'environnement (les produits bio, l'eau, les OGM, jardiner au naturel, les déchets, etc.) vous intéresse, vous pouvez nous contacter :



CLCV du Finistère – 8b rue des Douves – 29000 QUIMPER
02.98.95.34.41
finistere@clcv.org
<http://clcv-finistere.fr/>