

Fin d'Ebullitions ?

Nous avons décidé que le N° 200 d'avril/mai/juin 2027 serait le dernier après près de 25 ans d'existence.

Sauf si un ou une ou une équipe veut reprendre le fonds de commerce. Il existe une association, un compte en banque au Crédit Coopératif, un site internet, et un imprimeur, le service reprographie de l'AGLCA. Il vous faudra trouver une personne pour la mise en page car Etienne BOUGEOT n'ira pas au-delà du N° 200. Alors, j'attends vos offres.

Charles VIEUDRIN

Ces gens-là

Plongée dans cette France qui pourrait tout faire basculer

Elle sera à Bourg le mercredi 7 octobre à 19 h à la salle du VOX, invitée par la LDH Pays de l'Ain.

Un livre de Lumir LAPRAY paru le 24 septembre 2025 chez PAYOT.

Quand elle revient s'installer là où elle a grandi, dans un village de la plaine de l'Ain, Lumir se met à écrire. Le vieux du bout de la rue, ses potes, leurs parents, les gens qu'elle croise au PMU. Elle veut comprendre : ce qui les rend heureux, ce qui les met en colère, ce qui leur donne de l'espoir.

En faisant parler les siens, l'autrice dessine les contours du malaise qui gronde de plus en plus fort, un peu partout dans les campagnes françaises : l'impression de payer pour tout sans jamais avoir droit à rien ; le sentiment d'être incompris et méprisés par les gens qui comptent, là-haut ; la rage de ne pas arriver à offrir mieux à ceux qu'on aime et la recherche de responsables, encouragée par le RN qui toujours se nourrit de l'impuissance, sans jamais proposer autre chose que la haine en réponse à la colère.



Lumir LAPRAY livre un portrait puissant et attachant de cette France qui se cherche et, ce faisant, menace de tous nous perdre. Et dessine en creux un chemin collectif et joyeux qu'il ne tient qu'à eux, à nous, tous ensemble, de prendre...

Originaire de l'Ain, département rural et industriel, Lumir LAPRAY est activiste, engagée pour la justice sociale et environnementale dans les campagnes françaises.

Baguette tradition

La baguette tradition française est protégée par un décret de 1993, pris sous le gouvernement BALLADUR, qui impose des ingrédients simples et naturels : farine de blé panifiable (T65), eau potable, sel marin et levure boulangère.



La baguette tradition se distingue par sa fermentation longue (souvent 15-20 heures), offrant une croûte croustillante dorée et une mie alvéolée aérée,

Armand DARMET

Il est l'un des fondateurs du journal en 2002. Au début on a surtout utilisé ses compétences techniques de relecture des articles et de mise en page, mais on trouvera aussi quelques articles de lui. Si l'écriture n'était pas sa plus grande passion, il nous a caché pendant bien longtemps ses talents de dessinateur. Un mode d'expression qui vaut bien l'écriture.

Armand avait bien montré le bout de son nez d'artiste en dessinant plusieurs logos d'associations toujours visibles dont celui de notre journal bien entendu. Il a créé aussi des affiches pour des manifestations. Mais à côté de ce « travail » utilitariste, on a pu voir de nombreux dessins, de pures œuvres d'art comme des dessins techniques. Il y a quelques mois nous avons pu assister à une exposition d'une sélection parmi des milliers de dessins

C'est son frère Christian qui a eu l'idée de rassembler ces dessins. Mais rien n'aurait pu se faire sans la complicité artistique de Régis BLONDEL et le travail de traitement des images et de mise en page de Pascal DEFASNE. L'imprimerie moderne de Bourg en Bresse a réalisé 3 ouvrages sur papier cartonné, reliure spirale qu'on a plaisir à manipuler.

contrairement à la baguette classique. Les Ingrédients sont 100 % naturels, sans additifs chimiques ni surgélation, pour un goût authentique et une qualité artisanale supérieure.

La baguette tradition française représente l'excellence du patrimoine culinaire français. Inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis 2022, elle incarne le savoir-faire boulanger authentique et le pain français traditionnel que les Français chérissent au quotidien.

Le décret pain pris sous le gouvernement d'Édouard BALLADUR en 1993 vise à protéger l'artisanat boulanger face à la montée des pains industriels, souvent surgelés et enrichis d'améliorants. Il relance le savoir-faire boulanger et valorise le pain de tradition française comme un produit d'excellence. Depuis, cette appellation protège le métier et garantit aux consommateurs un produit de haute qualité.

CV



Je ne sais pas si l'ouvrage est encore disponible pour la somme de 50 €, mais vous pouvez toujours tenter votre chance en écrivant au journal : ebullitions01@gmail.com

Charles VIEUDRIN

Armand DARMET (suite)



FORME - RÉFORME - RÉFORME - RÉFOR



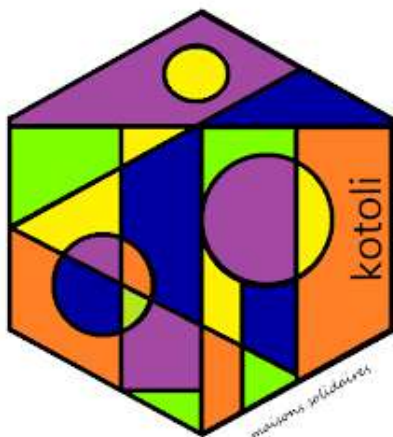
KOTOLI : une chance pour les MNA dans l'Ain

Vous connaissez l'expression « Vider l'océan à la petite cuillère ». Mais il y a aussi « Les petits ruisseaux font les grandes rivières ». E bien cette association créée le 17 février 2024 navigue entre ces 2 eaux. Elle s'est occupée, en 2025, de 16 jeunes migrants Mineurs Non Accompagnés et ne peut en héberger que 6. Une goutte d'eau. Mais sa mission est essentielle, elle prend en charge des jeunes qui ne sont pas acceptés en tant que mineurs par le Conseil Départemental qui a en charge la protection de tous les mineurs. En cas de contestation de la minorité, KOTOLI a pris le relais de l'ASDA dans l'accompagnement judiciaire des MNA, mais reste en contact étroit avec elle.

Ainsi, KOTOLI aide les jeunes à former un recours devant le juge des enfants. Le TA a été saisi à l'initiative de l'ASDA pour contraindre le département à exécuter les décisions de placement des juges des enfants.

Autant de démarches qu'un jeune migrant aurait du mal à entreprendre seul. Pendant le temps de la procédure, parfois longue d'une année, KOTOLI héberge le jeune ou l'oriente vers le 115 ou un « hébergement solidaire » proposé par un adhérent. Les bénévoles de KOTOLI accompagnent le jeune pour qu'il obtienne l'Aide Médicale d'Etat, qu'il récupère ses papiers d'Etat Civil dans son pays d'origine. Mais surtout, les bénévoles de l'association ont entrepris des démarches auprès de l'inspection académique pour que tous ces mineurs soient scolarisés en collège (Brou, Thomas Riboud) ou lycée (Gabriel Voisin). Scolarité que les jeunes abordent avec enthousiasme. Pour toutes ces missions, une douzaine de bénévoles sont à la manœuvre, ne ménageant ni leur temps ni leurs deniers. Une cinquantaine de donateurs ont permis à l'association de collecter près de 5 000 euros en 2025. L'association est aidée par des fondations, mais le budget est encore insuffisant pour assurer le fonctionnement d'une maison acquise à Mézériat grâce au financement solidaire de quelques adhérents.

Charls VIEUDRIN



Contact : kotoli.asso@gmail.com Ou <https://www.helloasso.com/associations/kotoli>

Les dons sont défiscalisés, on peut les adresser par chèque à KOTOLI, MCC, 4, Allée des Brotteaux, CS 70270, 01006 Bourg-en-Bresse CEDEX

Marc-André SELOSSE

Biologiste, vulgarisateur des sciences, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, aux universités de GDANSK en Pologne et KUNMING en Chine, chargé de cours à l'Ecole Normale Supérieure, science po, HEC. Ses travaux portent essentiellement sur l'écologie et les phénomènes de symbiose, les micorhizes qui unissent les racines des plantes et les champignons. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur le sol, les microbes, les tannins, la diversité et le vivant. Son dernier livre « La biodiversité comme un humanisme » paru le 6 février 2026 aux éditions du Seuil.

De la bio- diversité comme un humanisme

Marc-André Selosse

Durant la campagne présidentielle de 2022, les candidats ont parlé de biodiversité pendant 1 % du temps seulement... sans soulever d'indignation. La biodiversité devrait pourtant passionner les citoyens et leurs représentants : elle est un outil au service de notre qualité de vie et, à l'avenir, de notre survie. Car l'humain est à 100 % cousu de biodiversité.

Seuil *Libelle*



Le 9 mars 2026, l'ABCDE, avec le soutien de la municipalité de Val-Revermont organisait à Treffort, avec le concours du Cercle Condorcet et le Conservatoire des Espaces Naturel Rhône-Alpes une conférence intitulée « Nature - préjugés - humanité et biodiversité ». Cette conférence avait lieu dans le cadre du comité de pilotage de Natura 2000 Revermont et Gorges de l'Ain présidé par Benjamin RAQUIN maire de Grand-Corent.

D'entrée de jeu, Marc-André SELOSSE pose une question à la salle. « Je ne sais pas bien pourquoi vous êtes venus à cette conférence, alors, je vais vous poser une question. Si vous aviez le choix entre sauver une chauve-souris et sauver un enfant, que choisiriez-vous ? La salle vote, mais déjà autour de moi, on sent le piège. Et le conférencier de poursuivre « Vous vous êtes laissé embarquer dans quelque chose qui est inacceptable. Vous avez opposé des choses qui ne sont pas opposables et vous êtes entrés dans une logique habituelle, opposer l'Homme et la Nature, la Société et la Nature, alors que c'est la même chose ». C'est comme les 2 faces d'une pièce, est-ce qu'elles

sont indissociables ?

Je vais vous donner un exemple, les chauve-souris américaines souffrent d'une maladie introduite d'Europe. Dans ce Comté, comme il n'y a plus de chauve-souris pour manger les insectes, l'usage des pesticides a augmenté de 31 %. Non seulement il faut payer les pesticides, mais la mortalité infantile a augmenté de 8 %, des malformations à la naissance et des cancers juvéniles. Chauve-souris et enfant, c'est la même chose et on ne peut pas choisir de sauver l'un ou l'autre. Il va falloir retrouver comment l'Homme s'insère dans la nature, comment cette insertion peut l'abîmer si on la gère mal ou au contraire la soutenir quand on la gère bien. Vous avez le droit de refuser de répondre à des questions connes ! Nous sommes un petit morceau du monde, connectés aux écosystèmes d'une façon que nous ne voyons pas, mais qui nous construit.

Marc-André SELOSSE (Suite)

Consommateurs/décideurs

Il suffit d'ouvrir notre frigo pour constater que nous sommes en relation avec une multitude d'écosystèmes qui nous fournissent notre alimentation. Mais il faut penser aussi au champ de coton et au pétrole, charbon et gaz résultat d'un écosystème très ancien qui nous fournit notre énergie et nos fibres synthétiques. En choisissant nos façons de consommer, on peut devenir décideur et agir sur ces écosystèmes en privilégiant les meilleurs pour notre santé et les meilleurs pour la nature.



Un problème avec le cadmium

Les phosphates qu'utilisent les agriculteurs comme engrais contiennent du cadmium, un métal lourd indésirable qui se retrouve dans notre alimentation. En France, on en mange 1.4 fois la dose maximale recommandée, ce qui provoque des problèmes hépatiques, des problèmes rénaux, des problèmes d'ossification qui expliquent 30 % des ostéoporoses des femmes de plus de 50 ans et puis c'est une partie des plus 3 % de cancers du pancréas chaque année en France. Certes, il est difficile de produire sans engrais ni pesticides, mais est-ce logique d'en utiliser autant pour exporter une calorie produite sur deux par notre agriculture.

Notre urine, l'engrais du futur

Chaque jour notre urine c'est 11 gr d'azote et 3.5 gr de phosphate. Ça représente 30 à 40 % des besoins de l'agriculture française. Il faudrait ajouter à cela les 100 à 150 kilos par habitant de matière organique contenue dans nos poubelles. Il vaut mieux en faire du compost qui retourne au sol plutôt que du bio gaz qui en brûlant produira encore du CO².

Le microbiote, un écosystème invisible

Dans notre tube digestif, il y a autant de bactéries que de cellules dans notre corps. Au total, ça fait 1 kilo de bactéries, 10 000 milliards représentant 5 à 10 000 espèces. La biodiversité est aussi en nous.

On a réussi à juguler les maladies apportées par les virus et les bactéries, mais de nouvelles maladies de la modernité explosent : des maladies du système immunitaire, asthme, allergies, maladie de CRONE, sclérose en plaque, des maladies du système nerveux, troubles autistiques multipliés par 3 en 10 ans, burn-out aigu, Alzheimer et aussi les maladies du métabolisme, les diabètes et l'obésité. Ces maladies chroniques concernent un européen sur 4.

Certes, les causes de ces maladies sont multiples, il y a l'hérédité, mais aussi les conditions d'exposition – pensons aux agriculteurs exposés aux pesticides – mais on a constaté que ces personnes atteintes de maladies chroniques ont moins de diversité microbienne dans leur tube digestif ou leurs poumons. Nos microbiotes actuels sont plus pauvres en biodiversité. « Nous sommes des citadelles que les microbes n'arrivent plus à prendre, tout est propre, cuit, nettoyé.

Notre appartenance à tous ces écosystème se révèlent à nous par des dysfonctionnements qu'on pourrait en partie éviter.

Marc-André SELOSSE (Suite et fin)

Comment stimuler notre microbiote ?

Eviter les additifs de toute nature dans les produits ultra transformés, manger des fibres, limiter les douches pour conserver un certain microbiote cutané. Des fibres, oui, mais quelles fibres, celles de la fraise, du brocoli ou de l'ananas, le blé complet, les céréales complètes ? Il faudrait consommer chaque semaine, 25 espèces de produits contenant des fibres. Ils sont où les salsifis, les brocolis, les panais, les rutabagas ! L'humanité se nourrit majoritairement de riz, de blé et de maïs. Ells sont où les brèdes (légumes-feuilles) ? Plus de diversité dans notre alimentation ça va faire plus de diversité dans les champs, des rotations longues et différentes, moins de pesticides, plus de haies.

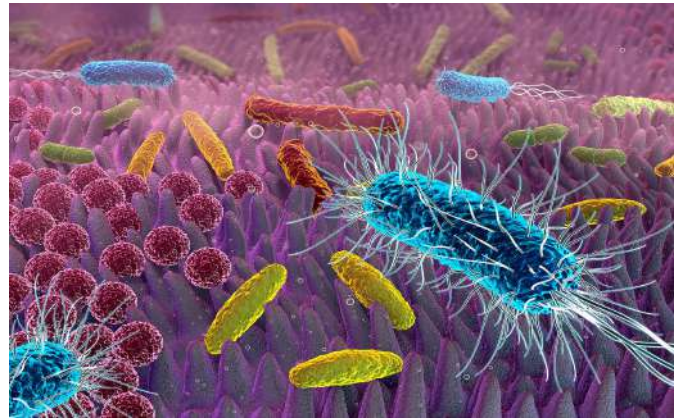
L'équilibre naturel n'existe pas

Non, nous n'avons pas perturbé un soi-disant équilibre naturel qui aurait existé par le passé. Il n'y a pas d'équilibre, tout évolue tout le temps. Il n'y a pas d'équilibre, il n'y a que du changement. Tous les ans en France, meurent 3 000 à 5 000 personnes des résistances aux antibiotiques. Les bactéries qui sont résistantes survivent, d'autant qu'il n'y a pas la compétition des autres. A la fin, il y a de plus en plus de bactéries résistantes et l'antibiotique ne sert plus. Une solution serait d'administrer plusieurs antibiotiques en même temps, une autre solution est la phagothérapie qui consiste à inoculer un virus qui tue la bactérie. Mais les lobbies médicaux et pharmaceutiques sont loin de ces solutions.

Le vivant n'est pas enseigné à l'école

Nous sommes orphelins de nature, culturellement. Si on regarde les programmes scolaires consacrés à la nature, à l'environnement et au vivant, on constate zéro heure en primaire, 1 h en secondaire et maintenant c'est optionnel à partir de la seconde. Un diplômé de sciences po peut très bien n'avoir eu aucune formation en biologie et devenir décideur. On est dans un monde qui a nié cette dépendance au vivant. Pourquoi l'histoire géographie c'est 2.5 fois plus d'heures que la SVT. On est plus attaché au patrimoine culturel qu'au patrimoine

biologique. L'urgence, c'est de redonner les clés du monde aux enfants, ce lien au vivant. Alors que les fondamentaux de l'éducation primaire c'est « Lire, Ecrire et Compter » r, est-ce suffisant pour vivre ?



Et de conclure...

Il y a beaucoup de débats pour savoir si on croit ou non à l'évolution. Alors que la question n'est pas de savoir si on croit à l'évolution mais de savoir ce qu'on en fait, comme un outil qui peut servir à la pire comme à la meilleure des chose. Le couteau pour couper le saucisson ou tuer son voisin. Le vivant est un outil pour l'Homme. On ne fait pas d'humain en bonne santé sans biodiversité et sans le vivant. Il y a une révolution à faire. Exploiter la biodiversité n'est pas une absurdité mais il faut le faire en harmonie avec les générations suivantes, c'est-à-dire en leur léguant toutes les possibilités qu'ont eu les générations précédentes.

Propos recueillis par Charles VIEUDRIN



Histoire de la PAC

Pour un agriculteur, c'est le prix de vente de ses produits qui assure ou non son revenu. Or si on laisse faire le marché, les prix varient en fonction de l'offre et de la demande. Une offre fortement influencée par les conditions climatiques ou les modes de production, artisanale ou industriel. Depuis l'avènement de l'OMC, Organisation Mondiale du Commerce en 1995, les prix mondiaux, auxquels sont soumis les exportations, sont fortement influencés par les conditions climatiques mondiales et aussi la spéculation.

Dès 1936, le Front Populaire crée l'office du blé qui a pour but de fixer un prix unique pour toute la France. Vous vous souvenez du slogan du Front Populaire « Du pain, la paix, la liberté ». A la sortie de la seconde guerre mondiale on encourage la modernisation de l'agriculture aidée en cela par le fameux plan Marchall. Il faut « nourrir la France ». Mais rapidement il y a surproduction et d'énormes manifestations en Bretagne dans les années 60. On détruit des milliers de tonnes de fruits et de légumes pour limiter l'offre et garantir les prix. Les socialistes en 81, à l'instar de l'office du blé de 1936, crée un office pour chaque produit, chargé de réguler les prix. Face à la surproduction l'Europe stocke des céréales, de la viande, du beurre et de la poudre de lait. On ne sait plus qu'en faire. On crée les quotas laitiers en 1984. Les prix garantis par la France puis par l'Europe ont créé la surproduction qu'il faut endiguer. La fixation d'un prix unique européen devient intenable.

L'agriculture victime du libéralisme mondial

Les Etats-Unis et l'OMC font pression sur la vieille Europe pour qu'elle cesse d'intervenir sur les prix. Les prix garantis disparaissent comme les protections douanières aux frontières de l'Europe. Désormais ce seront les marchés, aux mains des acteurs privés, souvent des sociétés multinationales (CARGIL par exemple) qui fixeront les prix selon l'offre et la demande et des spéculateurs. Le prix du blé n'est plus fixé à Bruxelles mais à la bourse de Chicago. Les prix baissent et permettent d'aborder le marché mondial, la France devient l'un des premiers pays exportateurs de produits agricoles. La part de l'alimentation dans le budget des ménages ne cesse de diminuer.

L'Union Européenne invente les primes PAC en 1992

Alors pour compenser la baisse des prix et assurer le maintien du revenu des agriculteurs européens, l'Europe invente les primes PAC en 1992, des primes à l'hectare ou à la tête de bétail qui encouragent la création d'élevages gigantesques (les fermes à 1 000 vaches) et l'augmentation de la surface des exploitations au détriment des petites structures familiales. Mais cette industrialisation de l'agriculture pose les questions de la sécurité sanitaire de l'alimentation et des atteintes à l'environnement. Alors, pour se donner bonne conscience et aller dans le sens de la demande de la société, la PAC s'est verdie, ajoutant des conditions environnementales à l'obtention des aides.



Quand les médias interrogent les agriculteurs en difficulté ou ceux qui défendent les retenues d'eau pour l'irrigation, ils invoquent la nécessité de nourrir la population. La vérité mérite d'être nuancée ; seulement une faible partie de la production agricole va directement dans notre assiette ; une partie importante de la production sert les intérêts de l'industrie agro-alimentaire pour garnir les rayons des supermarchés de produits hyper-transformés ; une partie conséquente de la production sert à nourrir les animaux avec un coefficient de transformation très mauvais. Mais surtout, la France reste un des pays champions de l'exportation encouragée par nos gouvernements. Je vous expliquerai tout cela en chiffres dans une prochaine édition.

Charles VIEUDRIN

Référence : L'agriculture, une histoire de prix, 80 ans d'histoire (Un film de 26 minutes)
<https://agriculture.gouv.fr/lagriculture-une-histoire-de-prix-80-ans-dhistoire-en-26-minutes>

Le puits canadien

Vous avez eu chaud cet été ? Nous aussi !

Que fait-on ? On fonce vers la prochaine canicule, histoire de voir si nous sommes encore assez forts pour lui tenir tête ?

Ou bien on installe une clim' à la maison ?

Je n'ai pas oublié que, dans le précédent numéro je vous avais promis de tasser le coût de fonctionnement de votre maison. Il n'est donc pas question de participer au concert des climatiseurs qui ronronnent chaque été un peu plus fort.

Nous allons faire différemment, sans pompe à chaleur ! Si nous sommes tous d'accord pour dire que la chaleur vient du ciel, et si l'opposé de la chaleur c'est la fraîcheur et l'opposé du ciel, la terre...La solution à notre confort devrait donc se trouver sous nos pieds!!! Nous vous proposons une technologie qui ne consomme quasi rien, invisible et inaudible, aux coefficients de performance imbattables : le puits canadien.

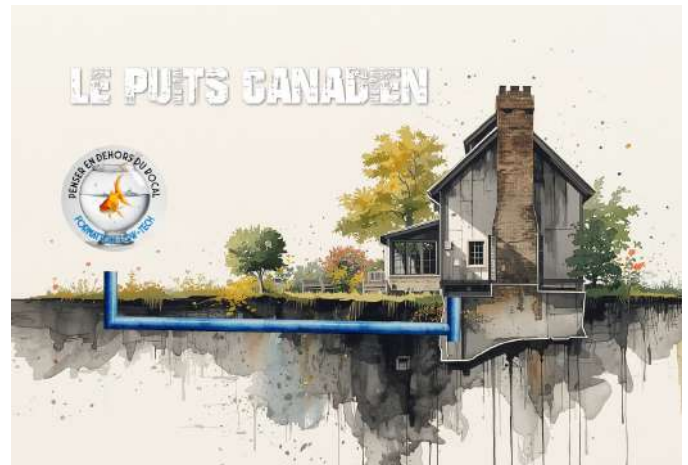
Imaginez un tuyau enterré à 2 mètres de profondeur sur au moins 50 mètres. Avant d'entrer dans votre demeure, l'air extérieur voyage sous terre et se refroidit au contact de la fraîcheur du sol !

En été, c'est magique (-15°C dans la maison). En hiver, le principe fonctionne à l'inverse pour préchauffer un peu votre maison.

Le confort thermique ne se résume pas à une simple lecture du thermomètre

Mais le confort thermique de votre habitat ne s'arrête pas là !

L'isolation doit vous protéger aussi bien l'hiver que l'été. Savez-vous que la laine de verre, excellente en saison froide, perd beaucoup de son intérêt lorsque les grosses chaleurs arrivent ? D'autres isolants existent ! Les fenêtres, même multi vitrages, demandent une attention particulière. Fermer un rideau une fois que le soleil a déjà franchi les vitres, c'est trop tard ! Mieux vaut agir en amont, à l'extérieur avec des casquettes, des occultations, des brise-soleil orientables, ou bien des films solaires réfléchissants.



Pour les murs extérieurs, quelques astuces simples font des merveilles : des couleurs claires qui renvoient la lumière, des arbres qui projettent leur ombre sur la maison, et surtout des plantes grimpantes caduques. Grâce à l'évapotranspiration de leurs feuilles, leur ombre, ..., elles peuvent abaisser la température de la façade de 10°C tout en procurant une belle esthétique ! Gardons également les yeux grands ouverts sur nos appareils intérieurs. Ils chauffent notre logement presque à notre insu. Enfin, l'art de la ventilation permet de limiter les calories qui ne cherchent qu'à rentrer...Autant dire que chaque choix compte pour rester au frais naturellement. Le confort thermique ne se résume pas à une simple lecture du thermomètre. Il résulte d'un équilibre complexe entre des facteurs physiques (température, humidité, inertie et déphasage thermique, ventilation...), des éléments environnementaux (orientation, apports solaires, végétalisation...), mais aussi de notre propre perception, influencée par l'activité, l'habillement, l'éducation ou notre physiologie. Abordons le confort, non pas comme un dû, mais comme une stratégie globale, passive et réfléchie, visant à maximiser le bien-être tout en réduisant les dépenses.

Didier JUNGERS

Animateur/ conférencier/ formateur à l'association
« Penser en dehors du bocal » à Bolozon Site web :
<https://www.en-dehors-du-bocal.org/> Mail : hors-du-bocal@proton.me Téléphone : 06 52 97 35 94

Le journalisme d'investigation

Enquête sur ces entreprises qui accaparent notre eau"

Radio B invite Fabien BENOIT, jeudi 15 octobre à 18h30 au 18, Rue Lazar Carnot à Bourg-en-Bresse. Entrée libre et gratuite, pas besoin de s'inscrire. Le journaliste nous expliquera comment on commence une enquête, comment approcher les sources, et sur le terrain, comment on procède. Avec quels moyens.

Les 3 piliers de la SSA

Un collectif national a lancé, il y a quelques années, l'idée d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation à l'image de la Sécurité Sociale de la Santé née à la sortie de la seconde guerre mondiale.

Si la Sécu de 1945 visait à fournir à chaque citoyen les meilleurs soins quel que soit son niveau de vie, la Sécurité Sociale de l'Alimentation vise à fournir à chaque foyer une alimentation suffisante, saine, respectueuse de la santé, de l'environnement et assurant une juste rémunération des producteurs. L'une comme l'autre de ces démarches repose sur 3 piliers fondamentaux :



L'universalité

Toute personne a droit de vivre en bonne santé et toute personne a droit à une bonne alimentation. L'idée ne choque pas en matière alimentaire car on pourrait dire que les plus aisés ont les moyens de s'offrir une bonne alimentation et qu'il faut réserver l'aide alimentaire aux moins fortunés. C'est justement ce que dénoncent les promoteurs de la SSA. L'aide alimentaire d'urgence n'offre pas une bonne alimentation à ses bénéficiaires ; l'alimentation délivrée à 80 % dans les grandes surfaces n'offre ni une alimentation saine aux consommateurs, ni une

juste rémunération aux producteurs. C'est tout le système qui est à revoir.

La cotisation

Pour assurer le fonctionnement de la Sécu on a créé des cotisations sociales qui varient selon le revenu. C'est le principe « chacun contribue selon ses moyens ». Les biens portants cotisent aussi pour les malades. Même si depuis 1945, de nombreuses dérives sont apparues, plafonnement des cotisations pour les hauts revenus, franchises sur les boîtes de médicaments...

Conventionnement

Pour assurer une juste rémunération des laboratoires pharmaceutiques et des personnels de santé, l'Etat fixe le prix des médicaments, la rémunération des médecins et des pharmaciens... On pourrait imaginer la même chose en matière d'alimentation ; la caisse alimentaire passe une convention avec des producteurs qui s'engagent sur des pratiques respectueuses de la santé et de l'environnement et des pratiques sociales respectueuses de ses salariés et les consommateurs s'engagent à payer le juste prix.

Sur ces bases-là, une expérimentation est en cours sur le territoire de Grand Bourg Agglomération avec 40 foyers et une vingtaine de producteurs et magasins conventionnés. Pour en savoir plus sur la suite, rendez-vous vous est donné le mardi 24 novembre à 19 h à la salle Daudet, quartier de la Croix Blanche à Bourg-en-Bresse.

CV

L'autre 11 septembre Le 11 septembre 1973 ne risque pas d'être célébré par les Etats Unis comme l'est chaque année le 11 septembre 2001. Ce jour-là, grâce à l'appui décisif de la marine américaine, le coup d'Etat au Chili, voit la mort tragique du président socialiste Salvador ALLENDE et la prise de pouvoir d'Augusto PINOCHET, début de 17 années de dictature militaire et de violation des droits de l'homme au Chili.

FESTISOL

Le Festival des Solidarités

Le programme est en cours de préparation pour la 2ème quinzaine de novembre, mais dès à présent vous pouvez noter

Jeudi 12 novembre à la MCC, vernissage d'une exposition consacrée aux journalistes en Palestine.

Samedi 14 le matin, près du marché couvert de Bourg,



A écouter les sondages, pour 2027, le match serait plié. Nous sommes pourtant un certain nombre à ne pas vouloir nous résigner.

Dans nos quartiers, en famille, au boulot, nous allons chercher par tous les moyens à renverser la vapeur. Les mois qui arrivent vont être l'occasion d'une grande discussion générale. Qu'on se le dise !

C'est l'heure du choix : Chacun pour soi ou tous ensemble ?

La division ou l'entraide ? Stop ou encore ?

Un spectacle écrit par 25 artistes pour, ensemble, affûter nos arguments, recharger nos batteries et remonter très haut notre envie de changer tout ça ! Des chansons, du théâtre, des lectures, des débats pour faire le point sur nos libertés, l'égalité, nos solidarités, le fascisme, l'antifascisme et sur encore beaucoup d'autres choses...

« Festisoupe », distribution de soupe et récolte de paroles sur le thème des solidarités ;

Samedi 14 novembre, matinée + repas, à l'Ecrin de Bresse-vallons (Etre), atelier cuisine par Boc à Récup.

Mercredi 18 novembre, spectacle « Liberté, égalité etc... » par le collectif « Ensemble tout contre » de Matthieu BARBANCES. Salle du Vox à 20h, ouverture des portes à 19 h 30. Libre participation aux frais.

Mardi 24 novembre, à 19 h salle Daudet de la Croix Blanche à Bourg, la Sécurité Sociale de l'Alimentation Bresse Revermont, bilan de l'expérimentation et suite pour 2027.

Mercredi 25 novembre à 18 h salle Louis Blérot, quartier de la Reyssouze à Bourg, rencontre avec un représentant d'une coopérative nigérienne de fabrication de bijoux en argent.



Ébullitions, canard ain-pertinent

N° 197 juillet, août, septembre 2026 Ce N° a été tiré à 300 ex

- Prix au N° : 1,5 € • Abonnement un an, 4 N° : 15 €
- Six mois : 7,50 €

(Chèques libellés au nom de : Association Ébullitions)

Adresse : Maison de la Culture et de la Citoyenneté, 4, Allée des Brotteaux, CS 70270 01006 BOURG-EN-BRESSE, CEDEX.

Contact et envoi des textes : 06 63 30 81 01 ebullitions01@gmail.com

<https://www.ebullition.org>

Le journal est né au sein du Forum départemental des listes citoyennes en 2002, premier N° en janvier 2003. Le collectif de réalisation et d'animation créé avec Jean-Pierre COTTON est composé actuellement de Jean Luc MAURIER, Charles VIEUDRIN, et Bernard MERCIER. À la mise en page, Etienne BOUGEOT.