

## AGENDA

**Du 19 au 20 juillet**  
**Fête de la groseille**

Pressurage des groseilles, dégustation, vente de sirops et de gelées, repas aux groseilles, les groseilles sont à la fête, à Loison-sur-Créquoise (Pas-de-Calais). Réservation indispensable au 03 21 81 30 85.



**Le 7 août**  
**Marché de l'ail**

Comme chaque année, le marché de l'ail se tient à Lautrec (Tarn) avec, au programme, des dégustations gratuites de soupes à l'ail. Rens. au 05 63 75 90 31.

**Le 9 août**  
**Salon Provence gourmand**

Fayence, dans le Var, tient son salon avec 40 stands de produits provençaux à déguster avant d'acheter. Informations au 04 94 76 20 08.

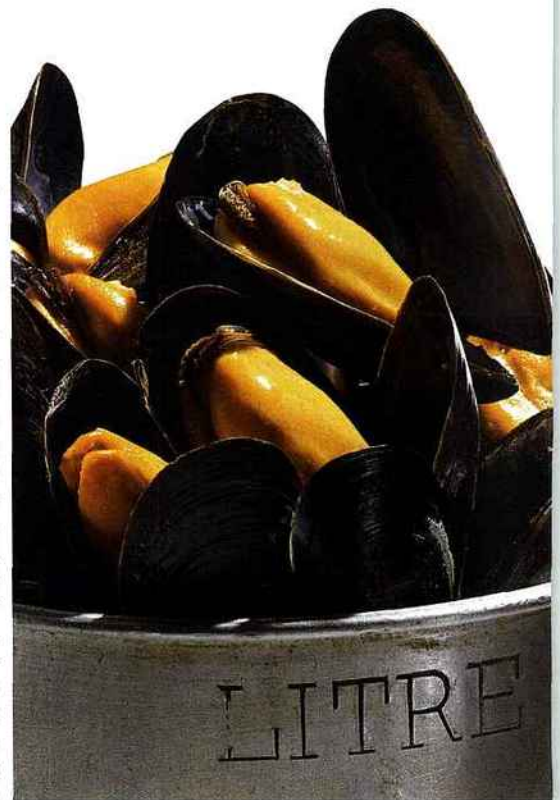


**Du 18 au 24 août**  
**Journées de la tomate**

Partez à la découverte des tomates anciennes dans les fermes Chapeau de Paille et venez cueillir la corne des Andes, la noire de Crimée, la Green Zebra, et bien d'autres encore. (Liste des fermes au 01 34 46 01 16 ou sur [www.chapeaudepaille.fr](http://www.chapeaudepaille.fr)).

## C'EST LA SAISON DE... LA MOULE DE BOUCHOT

Ce sont celles de la baie du Mont-Saint-Michel qui ouvrent la saison à la mi-juillet. Sept communes la produisent : Cancale, Cherruix, Le Vivier-sur-Mer, Mont-Dol, Hirel, Saint-Benoît-des-Ondes et Saint-Méloir-des-Ondes. Leurs particularités ? « Elles sont petites, 4 cm, avec une coquille foncée et lisse. Leur chair est de couleur jaune orangé à orange soutenu. Leur chair est onctueuse et fondante », explique Stéphane Hesry, mytiliculteur. Sans oublier leurs bienfaits nutritionnels : elles sont riches en protéines, en vitamines, en minéraux, et pauvres en lipides et en calories (120 kcal/100 g).



**78%** des dossiers de demandes d'allégations santé venant de l'agro-alimentaire ont été refusés depuis mi-2008 par l'European food safety agency (EFSA), faute de preuves scientifiques suffisantes. Pour le consommateur, cette évaluation est une sécurité sur la teneur des messages nutritionnels affichés sur les produits.

Source Alciimed.

## C'est moins cher et c'est bon !

La Confédération de la consommation, du logement et du cadre de vie a passé au crible les prix et les étiquettes nutritionnelles de 300 produits alimentaires hard discount, de marques de distributeurs et de grandes marques\*. Dans l'ensemble, les caractéristiques nutritionnelles des produits discount sont similaires à celles des marques pour un prix parfois 50 % moins cher (sauf les plats préparés, moins riches en viande). Ainsi, les soupes de légumes Leader Price et Carrefour sont plus légères en matières grasses et certains yaourts aux fruits discount comportent 12 % de fruits contre 5,95 % pour ceux de grandes marques !

\* Résultats publiés le 12 mai 2009.

