

Le Quai des savoirs

Petula Lancien est la veuve d'Arnold Lassourelle, un caïd qui régnait sur le monde du jeu, avant qu'il ne décède prématurément d'un arrêt cardiaque. Sa femme, après avoir pleuré toutes les larmes de son corps sur le marbre de sa tombe, avait repris les commandes de son affaire et gérait d'une main de fer les cercles clandestins de la ville. Lors de nos soirées, elle faisait la chasse au gaspillage, une maniaque de la juste consommation qui vous engueulait lorsque vous ne terminiez pas votre assiette ou que vous laissiez une goutte d'alcool dans votre verre. Elle nous disait souvent qu'avec ce qu'elle jetait comme déchets à la poubelle après nos parties de cartes, elle pourrait nourrir le reste de la planète.

Toujours est-il que certaines mauvaises langues sous-entendaient que le vieux était un increvable, que sa mort restait suspecte et que Petula était capable de l'avoir empoisonné pour lui voler son empire. Si ces rumeurs étaient fondées, et si elle était une adepte des poisons, elle pouvait bien être responsable de ma mort. Je lui devais une belle somme d'argent et j'attendais que Mat Lamark me paie mon salaire pour pouvoir lui rembourser mes dettes. Dommage que Jo Lancien soit passé encaisser l'argent de Mat avant qu'il ait eu le temps de le faire.

Cependant, il reste un mystère : pourquoi Petula Lancien m'a-t-elle accepté ce soir à sa table de poker alors que je lui devais encore de l'argent ? Peut-être espérait-elle que je me refasse une santé financière ? Ou pensait-elle déjà à mon assassinat, juste pour faire un exemple et effrayer les autres mauvais payeurs ? Je me souviens d'un film, « Le nom de la rose », où le poison avait été déposé sur la page d'un livre, peut-être qu'elle s'en était inspirée pour me glisser une carte empoisonnée. C'est une croupière habile qui devait être capable de manipuler les cartes comme elle l'entendait. Comme disait Paracelse, le philosophe suisse de la nature : « ce qui est nourriture pour l'un, est un poison pour l'autre ».



Vous trouverez en annexes une grille de mot-croisés et une liste d'aliments qui peuvent se transformer en poison.

Remplacez les aliments ou les poisons en jaune dans la grille. Pour vous aider à compléter cette liste, regardez autour de vous dans le Quai des savoirs.

Attention ! Il y a plus de mots que de places dans la grille, il vous faudra choisir !

Votre grille est remplie ? La fin de votre enquête approche.

Rejoignez maintenant la place de la Trinité pour obtenir votre rapport d'enquête à compléter.

Comme un « pile ou face », vous avez toujours le choix de votre chemin, prenez le plus court si vous pensez gagner du temps, mais si vous préférez découvrir la ville et êtes un amoureux des vieilles pierres, passez par la rue Neuve dans le quartier de Saint-Étienne. Ce passage est l'une des rues les plus étroites de Toulouse. Plus la balade est longue et plus vous aurez de chance de croiser un lapin blanc sur votre route et de faire un selfie avec.



Attention, attention !

La chance vous demandera des comptes. Soyez prêts à y répondre



En moyenne, chaque Français gaspille 30 kg d'aliments par an (80 grammes tous les jours), sans compter les repas hors domicile. Ce chiffre représente 6% de la nourriture achetée pour se nourrir et près du tiers de la totalité des **gaspillages alimentaires** toutes origines confondues (production, transformation, distribution, consommation). Parfois les produits gaspillés sont encore dans leurs emballages. Certaines familles gaspillent beaucoup plus, d'autres très peu.



Ce qu'une famille de quatre personnes jette en moyenne tous les jours à la poubelle (équivalent en poids).

Les chiffres plus élevés parfois avancés (plus de 100 kg par an) n'ont pas grand sens car ils comptabilisent les denrées comestibles (du pain, un fruit ou une tranche de jambon) et les déchets non comestibles (épluchures, os, arêtes).

Que faire pour réduire ce gaspillage ?

Dans une politique s'inscrivant dans la durée, les parents et les professeurs des écoles doivent apprendre aux enfants à finir leurs assiettes en les aidant à aimer les saveurs et les textures qui leurs sont inconnues. Et aussi en leur faisant comprendre que jeter de la nourriture est un comportement insupportable quand tant d'enfants meurent de faim dans le monde.

Dans l'immédiat, bien gérer les achats et leur conservation peut être la source de progrès la plus significative. Une bonne gestion des produits préemballés passe par la compréhension de deux indications portées sur les emballages : la date limite de conservation (DLC) dont le dépassement présente le risque d'une intoxication provoquée par la multiplication de bactéries pathogènes et la date de durabilité minimale (DDM ou DLCO) à respecter pour conserver les qualités sensorielles des produits. Il n'y a aucune raison de jeter les produits dont cette date optimale de consommation est dépassée. Un bon rangement des produits dans son réfrigérateur permettra d'éviter de se retrouver avec des produits dont la DLC est dépassée.

Une autre voie est de réduire la taille des portions, mais ce conseil s'adresse surtout à la restauration collective. Il faut aussi apprendre à accommoder les restes au lieu de les jeter, par exemple le pain rassis. De nombreux sites internet proposent d'excellentes recettes.

Une autre cause de gaspillage difficile à calculer, rarement prise en compte et pourtant bien réelle, est le « trop manger » qui conduit au surpoids, puis à l'obésité.