



Les Carottes libérées

CONSONOM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - décembre 2012 - n° 25

Mayenne: 300 000 habitants, 300 000 vaches.

Édito

Quel avenir agricole?

Dans un contexte de crise qui touche toute la société se tiendront fin janvier 2013 les élections aux chambres d'agriculture. C'est l'occasion de peser sur l'avenir des paysans et les politiques agricoles, à l'heure de la flambée des cours des céréales qui menacent les éleveurs, de la volatilité des prix qui fragilise la viticulture et les fruits et légumes, secteurs les plus touchés. La représentativité gagnée permet d'avoir les moyens de mener des actions de terrain, d'être présent dans les chambres départementales d'orientation agricole, de peser sur l'administration.

Les citoyens et consommateurs veulent un autre mode de développement agricole au service de la population et des générations futures. Car l'agriculture et l'alimentation sont des sujets de société trop importants pour les laisser entre les mains des seuls agriculteurs et de leurs alliés industriels. L'industrie s'est accaparé l'alimentation française, et l'agriculture chimique (et intensive) s'est imposée dans no-

tre quotidien. La révolution verte du xx^e siècle a mis en avant les lobbies de l'agroalimentaire, la concentration des centrales d'achat, l'uniformisation de notre alimentation et la suprématie technoscientifique.

Aujourd'hui, le métier de paysan est d'utilité publique, il nous revient de préserver nos biens communs (eau, air, terres nourricières) et de nourrir des alternatives au service du plus grand nombre: trois petites fermes valent mieux qu'une grande! En tant que consommateurs, nous soutenons des circuits de commercialisation alternatifs qui assurent des revenus décents aux producteurs par la promotion de la coopération (marchés locaux, outils de transformation). Nous encourageons un soutien spécifique aux petites fermes et des aides (droits à paiement unique) conséquentes à l'agriculture biologique et aux zones défavorisées dans le cadre de la politique agricole commune pour 2013.

William Élie @



Compte rendu de la soirée du 22 novembre



Projection de *Cultivez local!*, suivie d'un débat avec Charles Laurent, de la Fromagerie bio du Maine (Mayenne), et Élie Préveral, de Minga.



De gauche à droite: Olivier Gervais, Charles Laurent et Élie Préveral.

Un militant de la cause paysanne croise un copain du 13^e, à Paris:

« Quoi de neuf dans la capitale ?

— Il y a une amap dans le quartier qui organise des soirées-débats pas mal du tout! Tiens, pour la dernière, ils nous ont montré un docu sur cinq initiatives concrètes de relocalisation de l'agriculture et l'alimentation dans ▶▶

Ça se passe comme ça, chez Benjamin

Désherbage, juillet 2012.

C'était très sympa: train vers Dreux à neuf heures avec Édouard, Mike, Antoine, mon fiston et moi. Benjamin nous attend à l'arrivée, petite heure de vélo pour arriver à son exploitation. Visite des lieux, repas avec sa femme et leur fille de dix-neuf mois, et au boulot! Désherbage des haricots (dur dur, plein de chardons à arracher), binage du céleri. À cinq heures, on rend visite à Séphora III, la jument de 800 kg! En route vers Dreux, petite bière à côté de la cathédrale, et de retour dans le train de sept heures.

Ainhoa Jauregui @

Ainhoa a très bien résumé la journée; j'ajoute qu'on a pu découvrir un outil de désherbage super: la houe maraîchère, équipée d'un sarcloir (rectangle en métal qui racle la terre sur 1 à 2 cm de profondeur et arrache les mauvaises herbes, même de gros chardons).

De conception simple, la houe maraîchère permet au jardinier de réaliser beaucoup plus



de travail avec beaucoup moins d'efforts.

C'est avant tout le poids du corps qui donne la force nécessaire pour travailler la terre, et le jardinier adapte la profondeur de travail en appuyant plus ou moins sur les manches.

Ce sont les bras et non le dos qui travaillent!

Il m'a bien fallu deux heures et demie pour désherber un plan de salades (trois rangs de 80 m de long), mais avec de l'habitude, comme Benjamin, ça demande moins d'une heure!

Édouard Demonguères @

Sauvetage des patates

Le 1^{er} décembre, arrachage de patates chez Benjamin Soulard, à Fonville (Eure-et-Loir).

Il fallait faire vite, très vite, avant que le gel ne détruise la récolte. C'est donc une opération commando qui s'est décidée en urgence.

Nous sommes partis au petit



matin, dans le brouillard, longeant une campagne givrée magnifique, et puis le soleil est apparu...

Deux voitures ont transporté neuf amapiens parisiens, rejoints sur place par quatre amapiens drouais; plus on est nombreux, moins on a mal au dos.

À midi, crémant, côtes-du-Rhône et beaujolais, charcuterie, soupe, fromage, café et petits gâteaux... et bon anniversaire Benjamin!

Ce fut une journée très sympa où, à tous, on a sauvé plus d'une tonne de patates!... et ce n'est pas fini.

Cécile Fiandino @



Voir plus de photos sur le site @.

Un aqueduc, son jardin et bien d'autres choses

Consom'solidaire est adhérente depuis déjà deux saisons du jardin partagé de l'Aqueduc, qui tire son patronyme de l'ouvrage édifié sous Catherine de Médicis pour alimenter la capitale en eau potable. Niché au pied des voies du RER entre la rue de Tolbiac et le parc Montsouris, ce coteau de Cocagne aux airs provençaux abrite une flore et une faune insoupçonnées en plein cœur de Paris : oliviers, lavandes, amandiers ; abeilles, hérissons et bien d'autres espèces encore.

C'est dans ce coin improbable, caché derrière le square Sibelle et bien à l'abri des bruits de la ville, que nous cultivons quelques mètres carrés de terre, mais pas seulement. Loin de rivaliser avec les maraîchers qui nous nourrissent, nos expériences jardinières sont surtout l'occasion de s'évader à la campagne à deux pas de chez soi, de



partager nourriture du corps et de l'esprit, souvent autour d'un verre et toujours dans la bonne humeur.

Mais le jardin de l'Aqueduc, c'est avant tout une association de jardiniers, d'apiculteurs et de riverains qui font vivre ce petit coin de nature (rappelez-vous les pubs pour la lessive...) et qui partagent sans compter leurs passions : apiculture, herbes aromatiques, viticulture, compostage, bonzaï ou tout simplement chaise longue et anisette.

Vous rêviez d'agrémenter votre deux pièces-cuisine d'une pergola ombragée ? Le **jardin de l'Aqueduc** l'a fait et C'S vous offre le petit vin blanc (sous les tonnelles...). Les activités sont accessibles à tous les adhérents et le jardin est ouvert au public les après-midi chaque week-end ; on vous attend !

Olivier Gervais @

Pâtisson fourré



un beau pâtisson
ou plusieurs petits
pommes de terre
sel
gousses d'ail
beurre
fromage râpé
poivre
noix de muscade râpée



Faire cuire le pâtisson entier dans de l'eau à petits bouillons (20 min). Veiller à ce que l'écorce reste entière. Faire cuire les pommes de terre coupées en dés dans de l'eau bouillante avec le sel et la gousse d'ail (10 min). Sortir le pâtisson, le refroidir, et couper le dessus comme un chapeau. L'évider, garder la chair, jeter les graines, sans abîmer l'écorce. Dans un plat, mélanger à la fourchette la chair du pâtisson avec les pommes de terre écrasées et l'ail. Poivrer, assaisonner avec la noix de muscade. Fourrer l'écorce du pâtisson avec le mélange. Mettre un peu de beurre et de fromage râpé. Recouvrir du chapeau. Faire réchauffer au four avant de servir. On peut prévoir un petit pâtisson par personne, c'est très chic.

Jacqueline Martinez@

►► divers coins de France. Figure-toi qu'il s'agissait d'une avant-première ! Le film sort en DVD le 12 décembre, juste un mois avant les élections aux chambres d'agriculture !

— Et vous étiez nombreux ?



— Oui ! Autour de quatre-vingts personnes, la petite salle était bien pleine. On a même pu boire l'apéro avant le début du film, pour goûter le fromage de la Fromagerie bio du Maine, une des initiatives dont parle le film.

— Ah ! Ils se sont déplacés jusqu'à Paris ?

— Ils sont même venus en groupe. À cinq ! Trop sympa, après le film, ils ont bien parlé de leur projet et échangé avec le public. Il y avait aussi un représentant de Minga.

— Dis-donc, cette amap, va falloir que tu me tiennes au courant !

— C'est clair, surtout qu'il me semble avoir entendu que quelque chose se prépare déjà pour l'après-fêtes !

— Vous n'êtes pas si mal, les p'tits Parisiens ! »

Ainhoa Jauregui @



Notre-Dame-des-Landes

Pour la sauvegarde des terres agricoles

Bientôt disponible au Moulinet une bière bio vendue en soutien à l'ACIPA (Association citoyenne intercommunale des populations concernées par le projet d'aéroport de Notre-Dame-des-Landes @).
1 € reversé sur chaque bouteille de 33 cl.



Depuis la mi-novembre, le jardin de la Poterne est à nouveau ouvert le samedi. Le travail continue malgré les difficultés administratives rencontrées. La terre n'attend pas, elle.



Photos Monique Neubourg

À la Poterne, on continue

En novembre, la parcelle a été préparée pour l'hiver : couverture et mulchage (paillage du sol). Le céleri a été récolté. On a planté du blé et des fèves.

Antoine Girard @



Calendrier des partenariats avec les producteurs

Agenda

mardi 19 février 2013, à partir de 19h30 : assemblée de signature des contrats pour la nouvelle saison. Maison des associations, 11, rue Caillaux, Paris 13^e.

Le numéro 24 du 13 du mois est sorti. En vente Chez Jonas.

Consom'Solidaire

Maison des associations, boîte 81, 11, rue Caillaux, 75013 Paris
<http://www.consom-solidaire.over-blog.com>
consomsolidaire-contact@laposte.net