



# Les Carottes libérées

## CONSON'SOLIDAIRE

Publication aléatoire des amaps du Moulinet et Albert - octobre 2008 - n° 3

*En octobre, rentre ton parasol et sors ton parapluie.*

### Édito

*Il est temps de semer les graines de l'action.*

Conclu le 21 septembre 2008, le **manifeste d'Anney**, qui réunit des organisations paysannes, rurales, écologistes et de solidarité internationale, clame haut et fort son intention de défendre des politiques agricoles justes, durables et solidaires.

Un milliard d'êtres humains n'ont pas accès à une alimentation suffisante ; dans l'Union européenne, une ferme disparaît chaque minute ; pour la majorité des paysans et paysannes, la politique agricole commune ne permet pas de vivre dignement de leur travail. Favoriser l'accès au métier, obtenir des prix avant les primes, réguler et protéger les marchés, en abandonnant le dumping tout en préservant l'environnement, sont les axes soutenus pour réformer la PAC sans attendre 2013, afin de répondre au mieux aux besoins des citoyens et aux défis mondiaux de ce siècle.



Toiles de Sylvie Quemener (photo RM).

Rapprocher les producteurs des consommateurs, c'est la posture que nous mettons en avant dans nos actions dans le quartier et ailleurs : **Cinécolo** en octobre, troc aux plantes et semences, sommet du gène les 27 et 28 octobre.



Photo prise au jardin éphémère de la Poterne des Peupliers par Roland Molinier.

Consum'Solidaire sèmera l'alternative pour réclamer une autre politique agricole et alimentaire, populaire, sociale et écologique grâce à votre implication.

Nous vous invitons à participer aux activités multiples, avec chacun vos compétences, votre bonne volonté, votre temps pour faire vivre l'engagement citoyen. 🎵

William Elie

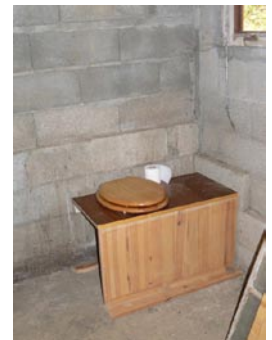
### Décroissance

On peut être adepte de la décroissance et tenir à une certaine bienséance.

La mise en pratique s'est faite samedi 27 septembre, aux Jardins de la Clairis, où des toilettes sèches ont été installées (photos : Muriel Cesbron).



Préparation.



Et voilà le résultat.

### Le sommet du gène

*Menaces sur la biodiversité.*

Le **sommet du gène** se tiendra les 27 et 28 octobre prochain pour, entre autres, défendre les droits collectifs des paysans, des jardiniers et des communautés :

- de conserver, ressemer, échanger et vendre les semences reproduites à la ferme ;
- de protéger les variétés paysannes

contre le biopiratage et les contaminations par des gènes brevetés ;

- de protéger leurs connaissances traditionnelles contre le biopiratage.

Les semences et les animaux sont un bien commun inaliénable des communautés paysannes qui les ont sélectionnés, cultivés et élevés.

Les savoir-faire populaires sont un bien inaliénable des communautés qui les ont élaborés, conservés et transmis. 🎵

### Quand comté rime franchement avec qualité

*C'est dans le Doubs, en moyenne montagne, qu'est installée une des plus anciennes fromageries bio.*

Située à 1 100 mètres d'altitude, entre la frontière Suisse et le département du Jura, la **fruitière de la**

**Chapelle-des-Bois**, construite en 1930, réunit dix exploitants (dont un GAEC) qui livrent matin et soir le

lait frais. Chaque année, 900 000 litres de lait biologique sont transformés sur place en comté, morbier (au

liseré de charbon végétal), raclette, beurre et crème sur un territoire d'appellation d'origine contrôlée.

### Un terroir préservé

La coopérative fromagère de la Chapelle-des-Bois fut l'une des premières à se convertir à l'agriculture biologique en 1976 : pas d'engrais de synthèse ni d'herbicide, le sol et l'environnement sont respectés. Les laitières sont nourries d'herbe l'été, de foin et de regain l'hiver.

Regroupés aujourd'hui en EUURL autour de la coopérative (chiffre d'affaires en hausse), les paysans emploient un fromager et deux vendeuses à temps plein. À titre d'exemple, Jean-Paul Blondeau, qui préside la coopérative, possède 24 laitières sur 40 hectares. La surface moyenne d'une exploitation est de 60 hectares.

La production moyenne d'une vache de race montbéliarde dans le val de Mouthe est de 5 000 litres de lait par an, soit 25 litres par jour ; elle est moindre qu'une production conventionnelle avoisinant 9 000 litres et 7 000 litres en basse montagne (grâce aux compléments alimentaires et à la fertilité des sols).

Une porcherie a été installée sur le site de la fruitière pour écouler les volumes de sérum et utiliser les fientes dans l'amendement des sols.

### Un environnement exceptionnel

Hors fruitière bio, seuls deux exploitants font de l'élevage conventionnel sur la commune, qui accueille les fondus de ski nordique

l'hiver. En outre, l'association locale Tourisme vert et blanc organise en 2008 sur la commune la 8<sup>e</sup> Fête bio, un événement franc-comtois !

La coopérative fromagère intègre l'Union coopérative agricole des fruitières traditionnelles pour ses débouchés commerciaux : 70 % du CA est réalisé par ce réseau local, qui offre ses caves d'affinage. L'Ucaft récolte le lait de 23 fruitières qui regroupent plus de 450 producteurs de lait.

Enfin, pour l'anecdote, la confection d'une meule classique de comté nécessite 430 litres de lait et pèse 42 kg ; un fromager a une production journalière de 7 à 10 meules.

Si vous avez franchement la meule, soutenez un projet qui a du sens et de la gueule ! 🎵



Photo : RM.



Photo : RM.

Ce troc de toutes sortes de végétaux et semences se fera autour d'un pique-nique (apportez vos victuailles).

Il y aura aussi dans la salle de spectacle un groupe de musique version locale et punk bio (**Hélène et les garçons coiffeurs**).

Organisations : Parce qu'on sème et C'S.

## Accomodons la blette

*Dans le Sud, c'est le vert qu'on utilise.*

### Farçous\*

Pour 4 personnes.  
les feuilles de 4 belles côtes de blettes  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de persil frais (facultatif)  
2 œufs entiers  
2 verres de farine  
2 verres de lait  
sel  
huile pour friture

Hacher les herbes, les mettre dans un saladier. Mélanger les œufs, la farine et le lait. L'ensemble doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse. Hacher les feuilles, l'oignon, l'ail ensemble et les mettre dans la pâte. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile (quelques millimètres d'épaisseur). Y verser la pâte en tas de deux cuillères à soupe, faire cuire 2 minutes environ par côté. Les farçous doivent être croustillants à l'extérieur et moelleux dedans. Égoutter sur du papier absorbant et saler. 🎵

Muriel Cesbron

\* À prononcer comme dans l'Aveyron : « farsouss ».

## Agenda

**8 octobre**, à 19 heures : assemblée générale ordinaire de Consom' Solidaire, maison des associations, 11 rue Caillaux (13<sup>e</sup>).

**7 au 12 octobre** : 2<sup>e</sup> festival Cinécolo, organisé par l'équipe du **Barbizon** (Les Amis de Tolbiac), au centre culturel La Clef, 21, rue de la Clef, Paris 5<sup>e</sup>, métro Censier-Daubenton ou Place-Monge (ligne 7).

Le **10 octobre**, à 19 h 30 : **soirée spéciale** Consom' Solidaire.

**10, 11 et 12 octobre** : **AG** des Amis de la Conf', à Strasbourg.

**11 octobre**, à midi : Une journée au jardin, troc aux plantes et aux se-

mences à la Poterne des Peupliers (1, rue Gouthière, Paris 13<sup>e</sup>).

**4, 11 et 19 octobre** : festival **FestiSolies**.

**27 et 28 octobre** : **sommet du gène**, à Paris.

**15 au 23 novembre** : **11<sup>e</sup> semaine** de la solidarité internationale. Projection-débat avec C'S le 15.

### Consom'Solidaire

maison des associations, boîte 71, 11 rue Caillaux, 75013 Paris

<http://www.consom-solidaire.over-blog.com>

[consomsolidaire@actionconsommation.org](mailto:consomsolidaire@actionconsommation.org)