



Les Carottes libérées

CONSONM'SOLIDAIRE

Publication aléatoire des amaps du Moulinet et Albert - juillet 2008 - n° 1

Ne plante pas ton parasol à l'ombre, il ne pousserait pas
(proverbe oulipien, début du xx^e siècle).

Édito

À chacun son anniversaire.

Été 2008, c'est aussi un anniversaire pour Consom'Solidaire : trois ans déjà pour cette aventure collective portée par une poignée de militants écolos et qui réunit aujourd'hui 180 adhérents autour des amaps du Moulinet (2005) et Albert (2007).

Le printemps 2008 a vu l'éclosion du jardin associatif à la Poterne, avec comme slogan « travailler moins pour jardiner plus ». Venez y donner un coup de pouce le

12 juillet, nous vous attendons pour le pique-nique.

L'été est là, les légumes aussi, peu de fruits en perspective, cependant... Serez-vous tenté par une balade du côté des jardins de la Clairis pour arracher les patates ?

Juillet sera le mois de la découverte des fromages du Larzac et celui des congés payés : bonnes vacances ! Pas de répit pour les légumes et nos graines libérées...

Vive les carottes libres ! 🎵 William Elie

Numéro un



Consom'Solidaire n'avait pas encore son journal. Voilà qui est fait.

Vous y trouverez des infos sur la vie de l'association, des nouvelles du jardin, des rappels vers les articles du blog, des conseils de lecture, un agenda... et toutes les contributions que vous voudrez bien écrire.

À vos claviers, plumes, stylets, nous comptons sur vous.

Le ver est-il dans le fruit ?

Nous avons initié un partenariat avec un arboriculteur pratiquant la réduction des traitements phytosanitaires.

Retour sur une visite instructive qui analyse ce mode de production alternatif : to be or not to be bio ?

Quelques membres de Consom'Solidaire se sont rendus samedi 14 juin aux Vergers d'Ableiges, situés dans le parc naturel régional du Vexin français.

L'exploitation existe depuis 1978 et s'étend sur douze hectares : neuf sont plantés de pommiers, un de poiriers, un de tout le reste (pruniers, framboisiers, fraisiers, etc.) et le dernier est destiné aux bâtiments d'habitation, de transformation et de vente ainsi qu'aux allées et chemins de circulation.

Elle est entourée de champs (maïs et betteraves) cultivés de façon assez intensive (ce qui a déjà obligé Laurent Barrois à des poursuites en justice), d'un élevage de veau et d'un abattoir de volailles.

La première chose que l'on

remarque en débutant la visite est la présence d'imposants filets disposés au-dessus des rangées d'arbres ; ils servent à les protéger de la grêle. Un dispositif efficace mais extrêmement coûteux (150 000 euros pour l'ensemble de l'exploitation), ce qui a contraint Laurent à n'équiper pour l'instant que la moitié des rangées et à attendre quelques années avant d'équiper l'autre.

Des ruches sont disposées devant les rangées.

Les arbres qui ont été plantés à l'origine commencent à être vieux (la durée de vie d'un arbre est d'environ une trentaine d'années). Il faut donc soit pratiquer un surgreffage permettant d'augmenter de la moitié la durée de vie de l'arbre, soit en planter de nouveaux, ce qui permet de sélectionner des variétés plus

rustiques ou plus adaptées à l'évolution des goûts des clients : la golden, qui n'a plus la cote, voit le nombre de ses rangées diminuer au fur et à mesure, ce qui permet d'introduire de nouvelles variétés comme la chanteclerc ou la clochard (plantées il y a cinq ou six ans).

Laurent nous expose les principes et techniques de surveillance et d'entretien des arbres et des sols afin de produire des fruits de qualité dans un souci de respect de la nature grâce aux cultures raisonnées et intégrées :

- Les sols sont analysés afin de déterminer leurs différences de composition sur l'ensemble de l'exploitation et les éléments dont ils ont besoin pour les améliorer. Par exemple, 600 kg de chaux par hectare sont répandus chaque année pour réduire l'acidité.

• En ce qui concerne l'arrosage, Laurent a abandonné le goutte à goutte au profit d'un arrosage modéré (ne fournir à chaque fois que l'équivalent de 50 mm de pluie) et ponctuel (quand il ne pleut pas suffisamment), de façon à obliger la plante à développer en profondeur son système racinaire pour aller chercher l'eau. Laurent dispose en outre d'une autonomie d'eau de deux mois.

• La surface d'herbe entre les allées a été augmentée, mais un désherbant du type roundup est toujours appliqué au pied des arbres pour empêcher les herbes, chiendents et autres liserons de pousser.

• Des clôtures ont été installées

pour empêcher les chevreuils d'entrer, et des arbres (noisetiers, châtaigniers) plantés pour protéger du vent.

• Afin de limiter la présence d'insectes nuisibles, Laurent utilise plusieurs techniques : pour les papillons de nuit (pandemis, carpocapses, capua), des pièges permettent de dénombrier les populations et ainsi de surveiller leur accroissement ; des confuseurs sexuels, enduits des trois phéromones femelles, troublent les mâles et les empêchent de s'accoupler pour éviter les vers dans les fruits ! Quant aux araignées rouges, ce sont des araignées blanches « importées » qui s'en nourrissent.

• Un traitement (le captane) est

appliqué toutes les trois semaines environ sur les feuilles pour limiter les dégâts causés par deux champignons, l'oïdium et la tavelure, dont la présence est favorisée par la dégradation du bois de taille (qui est broyé) et la tombée des feuilles au pied des arbres (ces derniers, durant l'hiver, seront traités à la bouillie bordelaise afin d'éliminer mousses et lichens).

• Afin de permettre aux arbres de produire des fruits de qualité, il faut sélectionner les plus beaux et supprimer les autres de façon à laisser plus de ressources aux élus. Il faut aussi retirer les branches malades ou cachant le soleil aux fruits. 🎵

Charlotte Hutter

Croquons le radis d'été

Rouge, noir ou blanc, le radis a plus de 3 500 ans !

Salade aux deux radis

Pour 4 personnes.

2 bottes de radis roses

1 petit radis noir
cerfeuil

1 yaourt brassé

1 cuillère à soupe de vinaigre
de cidre ou balsamique

moutarde,

sel

poivre

Éplucher et nettoyer les radis. Couper les radis roses en lamelles et râper le radis noir. Préparer la vinaigrette avec le yaourt, le vinaigre, la moutarde, du sel et du poivre. Cette vinaigrette peut être parfumée avec des herbes hachées, un oignon haché, une échalote hachée, des câpres, etc. Napper les radis de sauce vinaigrette, saupoudrer de cerfeuil haché, mélanger et servir frais.

Annonces estivales

Une œuvre végétale, ça vous tente ? Contactez une fleur, **Sylvie**, qui prépare une expo pour le 12 juillet au jardin (sylviequemener@hotmail.fr).

Muriel compile quelques mois encore les recettes des adhérent-es avant de s'envoler prochainement pour la Principauté (et rejoindre A. Ducasse) (murielcesbron@hotmail.com).

Jeanne, notre webmaster, reçoit vos papiers et illustrations avant son voyage annuel à Tahiti. Elle vous rapportera des fleurs (jeanne.dim@orange.fr).

Poissons rouges orphelins de propriétaires recherchent compagnons mangeurs d'herbe en août. Contacter la **rédaction**.

Lecture d'été



Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation, Collectif français contre l'irradiation des aliments, éditions Golias.

L'irradiation des aliments, technologie permettant d'éliminer les agents pathogènes responsables d'infections d'origine alimentaire, est surtout une technologie qui sert à merveille les intérêts de multinationales.

Scientifiques, écologistes, économistes, syndicalistes et consommateurs apportent leur regard sur l'irradiation des aliments et le contexte dans lequel son usage se répand.

Lire l'article du blog « **Aliments irradiés : atome, malbouffe et mondialisation** ».

Site internet de la campagne contre l'irradiation des aliments : www.irradiation-aliments.org.

Agenda

12 juillet : coup de pouce au jardin associatif de la Poterne. Contactez **Cécile** (cecildurh@tele2.fr).

18, 19 et 20 juillet : journées d'été des **Amis de la Conf'**.

3 au 28 juillet : AlterTour de la biodiversité cultivée pour une planète non dopée, www.altertour.net.

Mémo

Consum'Solidaire :

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

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

consomsolidaire@actionconsommation.org