



Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire des amaps du Moulinet et d'Albert - août 2010 - n° 16

Ab ! Paris au mois d'août !

Édito

Une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement et de ses acteurs !

La crise du monde agricole met de plus en plus de paysans sur le bord du chemin : un paysan sur deux ne gagne pas le smic ; plus de 32 000 paysans « bénéficient » du revenu de solidarité active.

Face à l'effondrement des revenus agricoles, la loi de modernisation agricole (LMA) et la future PAC pour 2013 doivent permettre que soient fixés des prix minimums rémunérateurs pour les paysans. La mainmise des industries agroalimentaires et de la grande distribution ruinent les paysans au même titre que la mise en compétition de toutes les agricultures du monde et entre pays européens.

La réforme de la politique agricole commune dans la nouvelle mandature du Parlement européen doit réintroduire la souveraineté alimentaire, celle qui consiste à subvenir aux besoins alimentaires d'une population et à la survie du métier de paysan par la rehausse



Champ de farine à Michery (photo CB)

des revenus. De même, la qualité de la production agricole doit être défendue, la lutte contre le réchauffement climatique ne doit pas être perçue comme un obstacle au développement agricole. D'autres pratiques sont possibles... y compris du côté des consommateurs.

Privilégiant la dimension locale et peu polluants, les approvisionnements de proximité type amap ne doivent pas s'aligner sur l'application de normes d'hygiène alimentaires conçues par les multinationales. C'est le sens de l'**appel inter-organisations** lancé le 16 juin dernier (lire ci-contre). C'était au menu des **journées d'été** des Amis de la Conf', du 22 au 25 juillet, dans les Vosges : la biodiversité au service de la protection de tous les systèmes vivants.

Bon été champêtre ! 🎵 William Elie @

PS Partez sur les traces des puces chez les vaches avec le polar de Bruno Riondet, les nanotechnologies sont dans tous les domaines.

Des Clairis aux farines de Marc

Après le rhabillage de la serre, que Charlotte avait remise sur pied mais laissé toute nue au fond du jardin (voir le dernier épisode dans les *Carottes libérées* n° 15), nous avons poussé quelques kilomètres plus loin notre visite bourguignonne à Michery, sur l'exploitation de Marc Thibaud, qui nous fournit de la farine bio depuis mars. Le voisin de Laurent est installé en GAEC avec deux autres exploitants sur 400 hectares de terres. Il fonctionne en bio depuis sept ans et, surtout, son exploitation est sans labour, ce qui permet de maintenir la faune du sol en bonne santé.

Après nous avoir présenté sa trieuse, qui lui permet de récolter les grains de blé, de seigle et de lentilles bien sûr... Marc nous a montré ses six cellules, qui lui permettent de conserver chacune 60 tonnes de produits. Le mode

de production biologique lui permet de fournir près de douze variétés différentes, des plantes fourragères aux lentilles en passant par le blé. Il écoule sa production auprès des petits producteurs alentours pour le fourrage, dont Sophie et Frédéric Canler, les nouveaux maraîchers de la rue du Moulinet, et Laurent pour son paillage. Une partie de sa production est également destinée aux Biocoop et aux amaps.

Nous avons ensuite découvert le fameux moulin à farine installé dans une pièce maintenue au frais pour tenir à l'écart les éventuelles mites. Son moulin permet de moudre jusqu'à 25 kg de farine à l'heure, à distribuer ensuite en autant de petits paquets pour l'amap. Nous avons ensuite rompu le pain avec Marc, un pain intégral, pour goûter aux fines saveurs de sa farine complète ! Ce qui lui a permis de nous expliquer que

Appel interorganisations

Les consommateurs citoyens défendent l'avenir des paysans en soutenant les circuits courts

Les circuits courts d'approvisionnement alimentaire sont aujourd'hui une réelle alternative au mode de distribution des centrales d'achat.

Des magasins de paysans producteurs et transformateurs s'ouvrent dans les régions et proposent des produits en vente directe. D'autres consommateurs développent des comportements citoyens et s'éloignent de la consommation de masse en créant des réseaux qui permettent le maintien et l'installation d'agriculteurs sur le territoire respectant la charte de l'agriculture paysanne. Des liens de confiance se sont créés entre ces consommateurs et les paysans producteurs ▶

Offre d'emploi

La maman d'une adhérente de l'amap du Moulinet cherche un jardinier pour maison et table d'hôtes, à Piana, en Corse.

Embauche en CDI automne 2010 ou début 2011.

Contact : giargalo@orange.fr, 04-95-27-82-05.



Moulin à farine en bois (photo Céline Bonneau)

le numéro de type de farine correspond au taux de cendre (en grammes) restant après combustion, c'est-à-dire le son.

Enfin, la visite s'est terminée aux champs pour enfin voir à quoi ressemblent lentilles, cameline, féveroles, seigle et sarrasin. De beaux champs bios, paradis des abeilles et des impressionnistes, parsemés de coquelicots et de bleuets... De quoi satisfaire nos yeux parisiens en manque de verdure ! 🎵

Céline et Julien @



Photo Catherine Giraud.

► qui respectent les normes d'hygiène et de qualité de la législation française et assurent la traçabilité des aliments jusqu'à la livraison. Cette traçabilité est la garantie de la qualité et la conformité des produits.

La confiance s'établit entre producteurs et consommateurs dans des relations commerciales tout à fait légales. Elles ont permis le maintien de paysans en France et la défense de leurs revenus en démontrant que les consommateurs souhaitent choisir eux-mêmes leur alimentation (mode de production, provenance et respect du savoir-faire). Les circuits courts en limitant les intermédiaires sont garants de la qualité de fraîcheur, gustative et nutritionnelle des aliments fournis par de petits producteurs.

Si, de plus, ces filières courtes respectent au maximum les principes d'une économie équitable (respect entre partenaires - producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, salariés, consommateurs, mais aussi de la nature), elles sont non seulement une alternative crédible à la grande distribution mais aussi participantes d'une transformation économique et sociale plus que nécessaire.

Nous, représentants d'organisations qui favorisent le rapprochement entre paysans et consommateurs, soutenons les producteurs et les citoyens engagés dans ces réseaux de proximité qui oeuvrent au quotidien pour la défense d'une autre agriculture respectueuse de l'environnement et de ses acteurs !

Signataires : Action Consommation, Les Alterconsos, Les Amis de la Confédération paysanne, Minga, Mouvement interrégional des amap (MIRAMAP), Nature et Progrès.

POLITISEZ VOTRE ASSIETTE



Photo Catherine Giraud.

Graines de livres, la rubrique de la bibliamap



Acquisition du mois de juin

📖 *Sur sa trace*, de Bruno Riondet (éd. Amalthée, 2010, 160 p.). Julien est journaliste. Ce qui l'intéresse : la quotidiennologie, la compréhension du quotidien, l'analyse décortiquée des choses banales. Mais sa curiosité naturelle va l'entraîner dans une aventure surprenante, riche en rebondissements, qui flirte avec une intrigue criminelle.

Les nanotechnologies seraient-elles une nouvelle « science frisson » ? À déguster patiemment et surtout à méditer... pour se prémunir des traces ! Sous un discours léger et tendre, voire émouvant, parfois humoristique et souvent « décalé », Bruno Riondet campe une aventure dauphinoise au bon goût de terroir qui laisse quelques frissons dans le dos.🎵

Charlotte Hutter@

Bienvenue à Mathilde

Notre première salariée occupera le poste de coordinatrice associative à partir du 1er septembre. Bravo à cette jeune fille qui a su convaincre notre comité de recrutement.

L'annonce, passée fin mai au Pôle Emploi, sur notre blog et les réseaux partenaires, a recueilli une quarantaine de candidatures ; nous avons reçu au premier entretien onze candidates et candidats (dont deux messieurs) et au deuxième entretien quatre candidates toutes très motivées.

Originaire du Loir-et-Cher, Mathilde vient de terminer à Lille un cursus à l'Institut d'études politiques avec obtention d'un master de recherche en science politique.

Elle a séduit par sa présentation, sa motivation, ses différentes expériences dans différents domaines :

- le monde agricole : jobs d'été d'ouvrière agricole pour différents travaux saisonniers, cueillette du muguet



Bienvenue champêtre (photo CB)

et des abricots, ébourgeonnage et relevage des vignes, contacts fréquents avec un maraîcher bio (région Nord-Pas-de-Calais), formation « Les ambassadeurs du jardinage et du bien-être alimentaire » afin de promouvoir la diffusion de techniques de jardinage et de cuisine auprès de publics qui n'auraient ni terres, ni moyens, ni connaissances agricoles ;

- le journalisme associatif : participation pendant deux années à la réalisation hebdomadaire d'une émission généraliste sur Radio Campus Lille, stage dans une radio associative de Los Angeles pour une émission sur des problématiques sociales, environnementales et alimentaires ;

- l'animation d'enfants de trois à huit ans dans sa région d'origine, autour de la découverte de l'environnement et de la cuisine bio.

Parmi les projets qui l'intéressent, construire des ponts entre le monde rural et les villes.

Rappelons que l'idée de la création d'un poste de permanent s'est exprimée depuis 2008 ; la hausse du volume des tâches et la diversité des activités (filières, partenariats, jardin...) pèsent sur la disponibilité des bénévoles de l'association. L'emploi associatif, même s'il comporte des contraintes d'accompagnement, permettra d'alléger notre organisation.

Le processus de création d'un poste a été acté par un vote lors du conseil d'administration du 5 novembre 2009.

Ce recrutement est devenu possible grâce à la subvention obtenue de la Fondation pour une terre humaine, qui a été sensible à notre engagement pour l'éducation populaire (jardin associatif), et notre projet d'action en milieu scolaire, relatif aux questions

alimentaires et environnementales.

Mathilde aura pour missions principales l'animation associative avec les membres de l'équipe du CA, la gestion administrative avec l'équipe du secrétariat, la mise en place d'outils pédagogiques, les démarches dans les milieux scolaires, l'activité jardin, enfin la préparation et le secrétariat de réunions et rencontres, et la représentation de Consom'Solidaire au sein des réunions de nos partenaires associatifs.

Consciente du véritable challenge que représente pour elle ce premier emploi, Mathilde est prête à s'investir deux ans, son hébergement est assuré dès septembre à Paris.

Alors une fois encore, bienvenue à toi, « sacrée Mathilde... puisque te v'là ! » (merci Jacques Brel).🎵

Édouard Demonguères@

Week-end dans une ferme biologique en Auvergne

Sur le thème « Week-end pour parents et grands enfants : découverte de la ferme, relation avec les animaux et la nature », nous sommes allés passer trois jours dans la ferme « Les Mille Fleurs », à Fouillat, en Auvergne, petit hameau à une centaine de kilomètres de Clermont-Ferrand.

Ernestine, Jos et leurs animaux vivent en harmonie avec le paradis qui les entoure. Ils ont fait le choix politique d'être une toute petite ferme avec une trentaine de vaches, une ferme à taille humaine, loin de la logique des supermarchés qui nous inondent avec d'innombrables produits différents.

Ils gardent leurs vaches le plus longtemps possible et leur assurent les conditions idéales pour une bonne vie... Elles sont soignées par phytothérapie et sans vaccin FCO, ce que les services vétérinaires voyaient d'un mauvais œil... Résister, c'est aussi notre rôle de consommateur ! (Voir l'article « Vaccination FCO : c'est fini ! ».)

Nous les avons accompagnés lors de la conduite des vaches d'un pré à un autre, car les vaches sont nourries uniquement avec de l'herbe et du foin de prairie naturelle. Ce mode de pâturage n'augmente pas le bilan de CO₂, la biodiversité est gardée intacte et il n'y a pas de consommation d'eau par les cultures.

Nous les avons aidés à arracher les genêts qui empêchent l'herbe de pousser, opération longue à renouveler une ou deux fois par an ; ils auraient bien entendu pu se servir de produits chimiques divers pour empêcher la repousse des genêts, mais cela aurait contribué à détériorer l'écosystème.

Pour les enfants, ça a été un week-end intense : conduire le troupeau de vaches et de veaux du pré à l'étable et de pré en pré, donner à manger aux poules, donner le bain au chien, faire la toilette des chevaux... Ils ont été émerveillés par la dizaine de veaux nés au printemps et par les balades à cheval. Avec beaucoup

de finesse et de pédagogie, Ernestine a réparti les rôles entre les enfants, et répondu à leurs sollicitations et à celles des plus grands.

Ce séjour nous a aidés à développer notre prise de conscience du monde rural et l'intérêt de soutenir cette voie d'agriculture paysanne qui maintient l'emploi et façonne les paysages. Cela a permis aux enfants d'avoir un aperçu de la vie quotidienne à la ferme, d'intégrer le respect des animaux, de l'environnement et de la nature afin de mieux la préserver.

Allez-y, vous pourrez y être accueillis en « wwoofing » (*world-wide opportunities on organic farms*, « possibilités dans les fermes bio du monde entier »). Il s'agit de fermes bio qui accueillent des gens souhaitant partager leur quotidien avec des personnes en recherche de voyages et de rapports humains sans rapports marchands. Ce petit paradis vous tend les bras ! 🎵

Salwa @ et Ainhoa @

Vaccination FCO : c'est fini !

« Bonjour à toutes et à tous,

Voici une très bonne nouvelle : la vaccination contre la FCO (fièvre catarrhale ovine, sérotypes 1 et 8) ne sera plus obligatoire pour l'année 2011 (décision du 21 juillet 2010 du ministre de l'Agriculture).

Quel soulagement et quelle victoire ! [...]

Tous les problèmes ne sont pas encore résolus.

D'une part, il reste les dégâts sur les cheptels ayant été vaccinés, causés par cette vaccination obligatoire pendant les années 2008, 2009 et 2010 : sur la santé des cheptels bovins et ovins (veaux mort-nés, avortements, boiteries...); sur la quantité énorme d'insecticide que les agriculteurs ont été dans l'obligation de disperser ainsi que son effet sur l'environnement ; les résidus du



Les vaches vous remercient (photo Elisabeth Ragobert)

vent la France. Il me semble que les éleveurs ayant refusé les vaccinations FCO sont sur la bonne voie : apprendre à développer l'immunité naturelle de l'animal et l'aider à construire ses propres mécanismes de défense au lieu d'introduire des substances contenant trop d'effets secondaires nuisibles ou provoquant des résistances aux médicaments (qui peuvent de plus se propager à l'espèce humaine).

Il faudra d'importantes recherches scientifiques sur l'emploi des facultés de l'immunité naturelle. N'est-ce pas là, la responsabilité d'un ministère de l'agriculture ? Cela sera en tout cas nécessaire pour éviter dans le futur ce genre de campagne de vaccination inutile (peu de différence au niveau de taux de diffusion de la FCO entre les pays qui n'ont pas vacciné et ceux qui l'ont fait) et nuisible pour la santé animale et humaine ainsi que pour l'environnement.

Pour le moment le fait est que « le droit à une nourriture saine » n'est pas du tout consenti par les autorités.

Mais comment faire admettre au gouvernement que se nourrir est un acte de vie et que, dans le cas où la nourriture contiendrait des substances nocives pour notre santé, se nourrir deviendrait un acte de mort ?

Un gouvernement a le devoir de protéger ses citoyens en leur donnant l'accès à une nourriture saine. Pendant ces trois années



Leçon de graines avec Marc Thibaut (photo CB)

d'obligation de vaccination contre le FCO, le gouvernement a fait le contraire, même pire : il n'a pas seulement négligé la protection de la population ; il a contraint à induire des substances nuisibles à la santé dans notre alimentation.

Merci beaucoup pour votre aide et soutien, sans lequel nous n'aurions pas pu aller jusqu'au bout. » Jos de Wildt et Ernestine Morsink @

Ferme des Mille Fleurs

Lire le communiqué de presse du 26 juillet 2010 de la Coordination nationale des collectifs contre la vaccination FCO : « Deux ans de retard, ou comment dilapider les deniers publics sans tenir compte des réalités ».

Festival polyculturel à la ferme de Rosny

Nous partîmes non pas cinq cents mais, plus modestement, sept, ce samedi 3 juillet, pour rallier en train, puis à pied, la ferme de Rosny, et participer à la première édition du festival Polyculture organisé par Sophie et Frédéric Canler, nos nouveaux maraîchers du Moulinet. Alors que des trombes d'eau s'étaient abattues depuis les premières heures de la matinée, le ciel était sec quand le train nous laissa sur le quai de la gare de Champigny-sur-Yonne.

Depuis la gare, une heure et demie de marche nous fut nécessaire pour arriver à la ferme. Après la traversée de Champigny, les champs nous accueillèrent, dans un paysage bucolique à souhait, avec des cultures à perte de vue, striées par les roues des tracteurs qui y ont déversé des tonnes de pesticides, pardon, de produits phytosanitaires, comme on dit aujourd'hui dans la novlangue du complexe industrialo-

agricole. La dernière ligne droite, dans la forêt qui entoure la ferme, tenait de l'expédition amazonienne, tant les ronces et les branchages étaient denses sur une partie de notre chemin. Mais il en fallait plus que ça pour ralentir la petite équipe qui arriva sur le coup de midi à la ferme, pour un déjeuner tiré du sac, après l'accueil chaleureux de nos hôtes, en pleine préparation des festivités.

L'après-midi, nous étions rejoints par trois amapiens venus en voiture. La fête pouvait commencer : musiques du monde, conférence « papotée » sur le thème du jardin paradisiaque, contes, etc., le tout dans le beau parc arboré qui jouxte la ferme. En marge des animations, William nous faisait visiter l'exploitation et les serres (mon dieu, quelle chaleur sous le plastique !) dans lesquelles poussent les bons légumes qui rempliront nos prochains paniers (patience...).

Mais les meilleures choses ayant une fin, voilà qu'arriva l'heure de prendre le chemin du retour pour Champigny et le train pour Paris, dans la moiteur de la fin d'après-midi. À regret, nous quittâmes nos hôtes, leurs invités, les ânes et les poules avant de nous enfoncer de nouveau dans les sous-bois pour gagner la gare de Champigny. Ainsi prenait fin une belle partie de campagne. Vivement la prochaine ! 🎵

Julie Moline et Philippe Smadja @



Solidarité avec les communautés zapatistes

L'association **Promedios** a édité un DVD, sous-titré en plusieurs langues, de six films réalisés par les vidéastes des communautés zapatistes.

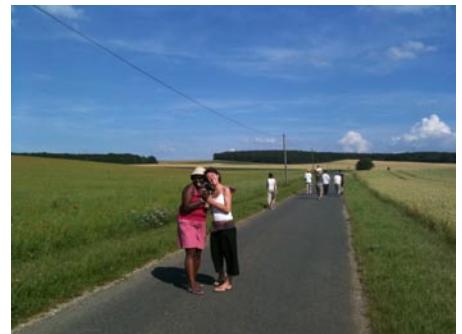
Ce DVD est disponible à Consom'Solidaire.

Agenda

dimanche 12 septembre : visite à la ferme de la Fontaine Sainte-Colombe.

jeudi 16 septembre : livraison de la viande des Mille-Fleurs à Albert.

mardi 21 septembre : à 20h30, projection-débat sur le thème « Urgence climatique, souveraineté alimentaire et relations avec la Terre-Mère », avec des exemples en **Colombie** et en **Bolivie**. Paris-Ateliers, 11, place Nationale (M° Olympiades).



Sur la route de la farine (photo Céline Bonneau)

Jardinage

Nous continuons à nous occuper du jardin de la Poterne et avons débuté l'entretien d'une parcelle au jardin de l'Aqueduc. Cet engagement nous permet de proposer une grande diversité de pratiques de jardinage et une plus grande souplesse dans l'emploi du temps des adhérents compte tenu de la limitation de l'accès au jardin de la Poterne des Peupliers (travaux en cours).

Cet été, l'organisation est la suivante :

Jardin de la Poterne : les clés sont confiées à un membre de notre association qui les tient à disposition de ceux qui souhaitent y passer. Compte tenu des travaux (végétalisation du toit) on ne peut y accéder qu'à partir de 18 h (j'ai actuellement les clés et elles seront détenues par Nicole début août). On peut y pique-niquer après le jardinage.

Jardin de l'Aqueduc : l'association est uniquement centrée sur le jardinage, aussi, on peut y aller à tout moment, on peut aussi y pique-niquer en famille ou entre amis (le jardin est très souvent ouvert, j'ai actuellement les clés).

Si vous souhaitez être informé des activités de jardinage mais aussi des pique-niques, contactez-moi.

Dominique Devaux @

Jardin de la Poterne : 1, rue Gouthière, accès très facile par le tramway, station Poterne-des-Peupliers.

Jardin de l'Aqueduc : entre la rue Thomas-Francine et la rue de l'Empereur-Valentinien, 14°, bus 62, arrêt Glacière.



Huile de palme, encore

Ce sera un des thèmes de la prochaine soirée organisée par Consom'Solidaire. Mais, là, c'est d'huile de palme bio qu'il s'agit.

Dagoon Organics, producteur colombien d'huile de palme bio, serait responsable de l'expropriation de plus de cent vingt petits producteurs et de dégâts écologiques.

Rendez-vous le 21 septembre pour tout savoir.



Préparation de la parcelle au jardin de l'Aqueduc.

samedi 25 septembre : aide aux **Jardins de la Clairis**. Inscrivez-vous au covoiturage auprès de **Céline**.

octobre : soirée rôtisserie, la date sera confirmée bientôt.

 **calendrier** des partenariats avec les producteurs

Consom'Solidaire

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