

# Les Carottes libérées

CONSUM' SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - décembre 2010 - n° 18

*Pomme de terre, pomme de terre!  
Est-ce que j'ai une gueule de pomme de terre?*

## Édito

*Du miel « béton » pour une cité écologique.*

Partons à l'exploration de l'écosystème urbain à travers le butinage. Les abeilles nous racontent la ville, sa géographie, sa densité, sa flore, sa carte gustative: un nectar urbain qui met en valeur une biodiversité supérieure à celle des champs, loin des monocultures et des pesticides, avec un volume de production plus important (jusqu'à cinq fois plus).

L'expérience francienne (comme à **Saint-Denis**) fait apparaître plus de trois cents pollens contre une quinzaine seulement dans les plaines de la Beauce.

Alors, quel avenir écologique en milieu

urbain? L'idée d'une transition vers des sociétés soutenables fait son chemin, reposant sur l'accès pour tous aux ressources naturelles et la défense des biens communs. À Grenoble, l'association **Hommes et abeilles** propose de développer l'apiculture associative en formant les habitants des quartiers urbains. Des mouvements *slow* (*slow food*, *slow city*,



Marseille (source Neomansland).

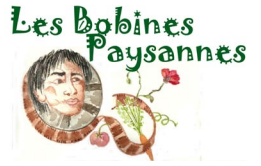
etc.) apparus en Italie, des « villes en transition » nées en Grande-Bretagne, le *vivre bien* dans les Andes et les courants d'« objection de croissance » émergent dans le paysage de la revendication. La ville comme « écosystème humain » devient un bassin d'expérimentation, pour la reconquête démocratique, pour une relocalisation de l'économie.

Développement des transports en commun, des espaces piétonniers et voies cyclables, limitation de la spéculation foncière, amélioration de l'efficacité énergétique des bâtiments, tels sont les chantiers contemporains.

Favoriser les circuits de distribution courts pour les produits agricoles, limiter fortement le développement des grandes surfaces, c'est permettre la multiplication et la survie des réseaux sociaux et des commerces de proximité par la promotion de l'emploi et la construction d'une ville « vivable ».♪

William Élie@

L'équipe des Bobines paysannes invite **Enercoop** et **Relocalisons!** à un atelier autour des alternatives énergétiques, le samedi 12 février 2011, de 14 h à 18 h. Faisant suite à la diffusion de courts-métrages présentant des expériences concrètes, nous proposons de débattre sur le thème de la relocalisation de la production d'énergie, avec peut-être un producteur en milieu rural (biogaz ou éolien).



En effet, si la nécessité de développer une production plus écologique d'électricité et de chaleur avec des énergies renouvelables (bois, éolien, solaire, biogaz, géothermie) semble généralement reconnue, le principe d'une production locale, à taille humaine, apportant une réelle autonomie énergétique, semble peu concerner les pouvoirs publics. Le réseau d'électricité français, très centralisé, a en effet plutôt tendance à favoriser les fermes éoliennes de taille industrielle.

Or, dans la logique d'une relocalisation des ressources et des circuits de distribution, par exemple en produisant et consommant une alimentation locale et de qualité, ne peut-on imaginer dans un avenir proche une autonomie des villes, mais aussi des zones rurales, des villages et des fermes, en eau (récupération de l'eau de pluie, puits), en chaleur (solaire, réseaux de chaleur en géothermie, ▶ *(suite p. 4)*

## Des finances solidaires pour une agriculture paysanne

La NEF vient de lancer, en partenariat avec le **Mouvement interrégional des amap (Miramap)** et **France Active**, une campagne de collecte de dons pour favoriser la création et le développement d'activités agricoles en partenariat amap. Concrètement, les dons recueillis dans le cadre de cette campagne viendront abonder deux fonds dédiés aux agriculteurs en amap :

- un fonds de garantie facilitant l'accès au crédit bancaire pour les paysans tout en limitant le recours aux cautions personnelles. Ce fonds est lancé en partenariat avec France Active, une association qui a pour objectif de créer des emplois, en priorité pour les personnes exclues du marché du travail. La garantie concernera des prêts compris entre 10 000 et 60 000 € pour des durées de deux à cinq ans, octroyés à des pay-

sans déjà installés depuis plus de trois ans. Ce dispositif viendra s'ajouter aux autres systèmes de garantie déjà portés par France Active depuis plus de vingt ans, mais qui ne s'adressent pas particulièrement au monde agricole ;

- un fonds de bonification permettant d'abaisser significativement (entre 2% et 3%) le taux d'intérêt des prêts que des paysans en amap pourront contracter auprès de la société financière de la NEF.

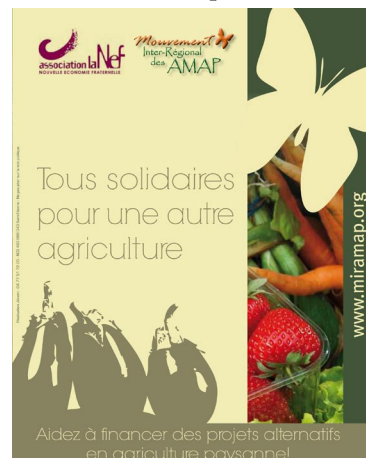
Ces deux dispositifs apportent une réponse aux problèmes de financement que connaît

l'agriculture paysanne, qui peine à trouver des crédits pour investir dans le matériel agricole ou pour financer l'acquisition d'un cheptel, de plantations pérennes ou de parts de structures coopératives.

Les dons consentis à la NEF dans le cadre de ce dispositif (qui s'adresse bien sûr plus particulièrement aux amapiens) ouvriront droit à une réduction d'impôt à hauteur des deux tiers du montant donné.

Pour en savoir plus et faire un don, voyez le site du **Miramap**.♪

Philippe Smadja@



## Jardin d'hiver

Depuis plus de deux ans, Consom' Solidaire assure l'entretien d'une parcelle du jardin partagé situé dans le centre d'animation de la poterne des Peupliers et a débuté en milieu de saison la culture d'une autre parcelle au jardin de l'Aqueduc.



C'est l'occasion de faire le bilan de cette année dans le jardin de la Poterne. Cette parcelle a été plantée selon les conseils recueillis dans les livres, en particulier sur les associations de plantes, et auprès des jardiniers (aucun livre ne remplacera l'expérience pratique) : amendement de compost, couverture de la terre nue avec de la paille, plantation d'engrais vert entre deux rangs et entre deux plantations (épinard, blé, trèfle, moutarde, seigle), plantation de légumes dotés de racines profondes en fin de saison permettant d'aérer le sol en profondeur (radis noirs, radis d'hiver...), et surtout, rotation des plantations.

Avec ce traitement, la terre, bien que plutôt argileuse, s'est aérée, et une terre plus grasse a remplacé le « béton » de l'été précédent. Mais il doit être poursuivi car, sans soins, la terre retrouvera sa forme dure et argileuse.

Les plantations de début d'année ont donné tardivement (tomates), ou pas du tout (aubergines), à cause de la rudesse du printemps (une serre aurait permis de démarrer les plantations beaucoup plus tôt) et le manque de compost. Nous avons aussi subi des perturbations apportées par les travaux. Ainsi, la partie arrière, le long du tram, a été abandonnée alors que nous avons bien

préparé les parcelles du bas. À noter la zone d'ombre sur le côté ouest de la parcelle où les tomates ont été plantées.

Sur le départ pour la province, je souhaite une bonne continuation aux jardiniers dans cette activité passionnante. Et quelques conseils ci-après.

Que faire avant l'hiver? D'abord, rentrer les pots de géranium si ce n'est déjà fait! Ensuite, avant que la terre ne gèle, il faut l'amender en compost et la couvrir de paille, de feuilles...

Et au printemps? Dès les premiers beaux jours, il faudra enlever la couverture d'hiver, amender à nouveau en compost et semer des épinards entre deux futurs rangs et du trèfle dans les allées principales. Les épinards serviront de **mulch** et on sèmera ou repiquera entre les rangées d'épinards. Il ne faudra pas oublier d'assurer une rotation des cultures. Il faudra, bien sûr, profiter de cet hiver pour prévoir les commandes de graines (en particulier radis, salades, carottes, épinards, fèves, haricots, pois, moutarde...).

Le saviez-vous? Pour le compost, prévoyez à côté du bac à compost une réserve de matériaux secs – un bac rudimentaire en planches ouvert sur un seul côté –, mettez-y les feuilles mortes, celles des arbres de nos contrées, tiges sèches, pailles retirés du potager et broyat de petit bois de taille. Ajoutez un peu de ces matériaux riches en carbone à chaque apport de déchets frais de cuisine (extrait de *l'Agenda du jardinier bio 2010*, édité par Terre vivante).



Photos DD.

Dominique Devaux@

## «Tierra madre y buen vivir»

Ce texte est extrait du discours du défenseur du peuple équatorien lors de la réunion de Cochabamba, en Bolivie, en avril dernier.

Soumis au réchauffement climatique et à la fonte des glaciers, qui réduisent la quantité d'eau disponible, et aux activités minières, qui ne cessent de s'étendre et intoxiquent leurs terres agricoles, les peuples andins se manifestent. L'urgence climatique a introduit une conception qui rompt avec la vision anthropocentrée du développement et s'appuie sur des concepts qui viennent principalement du mouvement indigène: le *sumak kawsay* ou *buen vivir* («vivre bien»).

Les négociations autour de la réduction

des gaz à effet de serre (depuis le protocole de Kyoto) ont introduit les droits de la nature, le développement économique ayant mis en péril la préservation de certains écosystèmes. Le concept de durabilité existait déjà dans les années 1970, pour créer un équilibre entre la croissance économique des pays et le respect de l'environnement. En 1970, le Club de Rome tire la sonnette d'alarme et limite à cent ans les capacités de la planète, si la pollution, l'industrialisation, etc., se poursuivent sur le même rythme. ► (suite p. suiv.)



## Pour une meilleure gestion de nos biodéchets

Nous produisons au quotidien différents types de biodéchets : épluchures de légumes et restes alimentaires, déchets verts du jardin (tonte de gazon, feuilles mortes, tailles...), déchets composés de cellulose (mouchoirs en papier, essuie-tout...) et déjections animales et humaines. Bien que certains en valorisent une partie par la réalisation d'un compost, la plupart de ces biodéchets partent indistinctement dans la poubelle des ordures mélangées. Selon des informations du Centre national indépendant d'information sur les déchets\* (CNIID), plus d'un tiers de nos ordures ménagères est constitué de biodéchets.

Rappelons qu'aujourd'hui, en France, la gestion collective de ces biodéchets, mélangés pour la plupart à d'autres ordures, se déroule selon deux procédés : l'incinération – encourageant l'utilisation de déchets recyclables comme le papier ou le carton, afin de favoriser le maintien d'une température d'incinération adéquate dans les fours, cette méthode contribue au gaspillage énergétique – et l'enfouissement – favorisant l'émission de gaz à effet de serre par la production de méthane due à la fermentation des biodéchets dans des milieux sans oxygène, et la pollution des sols et des nappes phréatiques, cette méthode contribue à la dégradation de notre environnement.

Que faire alors pour gérer de manière écologique les biodéchets et participer à la préservation de notre planète? Trier à la source les biodéchets que nous produisons reste la meilleure méthode d'après le CNIID. Elle peut se faire de différentes manières :



la mise en place de composteurs individuels, de pavillons de compostage en pied d'immeuble ou de plates-formes de compostage collectives de proximité et la collecte sélective des biodéchets réalisée par les collectivités (cela existe déjà dans des localités comme Lorient ou Lille). Leur compostage peut être complété par des biodéchets issus des industries agroalimentaires, de l'agriculture et des établissements collectifs. Le collège Guy-Flavien, à Paris, pratique déjà le compostage des restes de ses repas scolaires. La loi dite Grenelle 1 fixe l'objectif de recycler et de composter 45 % des déchets et assimilés d'ici 2015.

N'oublions pas que le compostage, qui permet la fertilisation naturelle des sols agronomiques – que ce soit pour un usage par des particuliers, sur des exploitations agricoles ou dans les environnements naturels –, est une méthode qui réduit le gaspillage énergétique au profit d'une production d'énergie 100 % renouvelable grâce à la méthanisation. Celle-ci peut alimenter les réseaux énergétiques en chaleur, électricité et carburant. Alors, encourageons différentes dynamiques vers la production de biodéchets issus de l'agriculture biologique, l'essaimage des pratiques de compostage, un compostage total de nos biodéchets et l'augmentation de la production d'énergie par la méthanisation.

Mathilde Leriche@

\* Les Enjeux de la gestion durable des biodéchets. Clés de compréhension et pistes d'action, fiche d'information du CNIID, septembre 2010.



► D'autres sommets jusqu'en 1992 révèlent l'opposition entre la légitimité des États à leur développement et l'usage des ressources naturelles et parfois leur surexploitation. La nature devient une marchandise pour satisfaire les besoins des États.

À l'inverse, le « bien vivre » est une approche philosophique de la nature qui place les droits de l'homme et ceux de la nature au même niveau. L'homme a cru pouvoir disposer de tout, même de la nature. Pourtant, la survie de l'homme nécessite un environnement sain. Selon les peuples andins, la nature n'est pas un service, mais une fonction vitale de laquelle dépend la Terre-Mère. Les peuples ancestraux ont transmis leurs liens

et savoirs liés à la Terre. Reconnaître les droits collectifs des peuples indigènes, c'est accepter une vision différente de la nature. C'est leur octroyer le lien que ces peuples ont avec la Terre, des liens d'appartenance, donc spirituels et identitaires.

La « nationalité plurielle » est acceptée dans les constitutions bolivienne et équatorienne, incluant la revendication indigène du *vivir bien*, notion liée directement à la Pachamama.

L'homme moderne devrait utiliser sa capacité de raisonner pour se rapprocher du bien-vivre que nos peuples ancestraux nous ont laissé en héritage.♪

Traduction Ainhoa Jauregui@  
Paris, décembre 2010

## Toussaint à la Ferme de Rosny

Un samedi d'automne, il fait froid et gris à Paris. Une vingtaine d'adhérents de Consom'Solidaire s'arrachent de la capitale en voiture ou par le train pour rejoindre la Ferme de Rosny, située en Bourgogne, dans le nord de l'Yonne. Dans le cadre du mois de l'économie sociale et solidaire, Frédéric Canler, maraîcher et producteur des paniers du Moulinet, nous accueille en compagnie de son épouse Sophie et de ses enfants, sur le site de l'exploitation.



Quelques touches de ciel bleu suffisent pour que nous soyons guidés avec plaisir d'une partie à l'autre de la ferme en maraîchage biologique. Entourée de bois et de champs en plein labour, la Ferme de Rosny est constituée d'un pré où trônent fièrement quatre ânes et deux ou trois autres équidés, d'un poulailler où se baladent des poules dont l'étonnante de la race Brahma – plus grande que la moyenne, cette poule possède des pattes complètement recouvertes de plumes –, d'un espace pour accueillir quelques campeurs aguerris, de toilettes sèches, de tas de compost, de terres et de quelques serres pour le maraîchage et bien sûr, de la maison.



Photos ML.

Nous nous retrouvons à midi au chaud pour déguster les mets préparés par les adhérents, mais aussi une soupe de saison agrémentée de tartines de pain couvertes de fromage préparées par Frédéric et Sophie. Le pain a été fabriqué dans la boulangerie de Ville neuve-la-Guyard, à partir des farines biologiques produites par Marc Thibault. Le mélange des farines réalisé ici – 50 % de farines T80 et 50 % de farines T110 – nous convient à merveille.

L'après-midi se déroule sans traction animale. Il pleut trop fort pour que nous tentions quoi que ce soit avec l'âne dressé à cet effet. La démonstration, menée par Sophie qui a reçu une formation sur ce sujet, est remise à une prochaine visite. Tant pis pour la mécanique animale, nous rejoignons les serres où l'arrachage des derniers pieds de tomates, la récolte des tomates vertes et le désherbage des lisières de chacune des serres occupent tout notre temps.

Il est trop vite 17 heures, l'heure de quitter la campagne pour le trafic parisien... mais avec, en tête, des images pleines d'espoir.♪

Mathilde Leriche@

## En direct du Chiapas : café et DVD

Les cent dix paquets de café souscrits l'an dernier par Consom'Solidaire auprès d'**ÉchANGES solidaires** ont été distribués, enfin je l'espère (aucune plainte ni réclamation ne sont à déplorer à ce jour), aux bienheureux adhérents qui avaient participé à cette souscription.

Le bilan financier pour l'année 2009 fait ressortir un bénéfice net de plus de 58 000 €. Il a été versé très majoritairement aux communautés zapatistes du Chiapas et aussi, à raison d'un sixième, prévu d'être utilisé pour financer les projets spécifiques suivants :

- la construction d'un lieu de stockage du café pour chacune des coopératives ;
- l'achat de plans de vanille pour les membres de la coopérative Yachil (alternative à la production de café) ;
- l'achat de matériel dentaire.

Cette année, la souscription se termine fin janvier 2011 et le café sera livré au mois de juin 2011.

Le café, moulu ou en grains, provient de deux coopératives zapatistes : Ssit Lequil Lum, qui signifie « les fruits de la Terre mère », dans le nord du Chiapas, et Yachil Xojobal Chulchan, située dans la région des Altos.

La commande s'effectue par 5 paquets minimum, et si possible par multiple de 10, au prix unitaire de 3,20 € (port compris pour les envois en province) le paquet de 250 grammes.

Une autre souscription à laquelle avait participé Consom'Solidaire concernait le nouveau DVD de **Promedios** : *Videografía Zapatista*. Il s'agit d'un DVD de 90 minutes avec des sous-titres en espagnol, français, anglais, italien et allemand. C'est une compilation de films réalisés entre 1998 et 2010. Des exemplaires de ce DVD sont toujours disponibles au prix de 15 €, n'hésitez pas à le demander.

On rappellera aussi que deux DVD de Promedios, qui contiennent notamment les films qui avaient été choisis pour la soirée de projection de courts-métrages « L'œil des zapatistes », en novembre 2009, sont disponibles au prêt dans la **bibliothèque** de Consom'Solidaires.

Arno Etienne@



## Des potagers au Népal pour survivre

**D**al, bhaat, tarkari (riz, soupe de lentilles et curry de légumes) : le trio gagnant de la cuisine népalaise. Quand il n'y a rien d'autre au menu, il y a au moins ça. Les Népalais hindous sont majoritairement végétariens, par choix religieux ou par nécessité économique. Pas étonnant alors de trouver des jardins potagers partout dans la vallée de Katmandou : en centre-ville comme à la campagne, entre deux immeubles ou à côté d'une rizière... La guerre civile de ces dernières années a paraît-il entraîné leur multiplication. Fin septembre, début octobre, la mousson est terminée. Une



Potager népalais (photo IM).

averse quotidienne à la tombée de la nuit facilite l'arrosage.

Le travail est essentiellement fait par les femmes et les enfants. *Alu* (pomme de terre), *sak* (épinard), *chayote* (sorte de courge) sont les légumes les plus courants mais aussi *gobi* (chou-fleur), tomate, aubergine, radis blanc... que l'on retrouve sur les étals des marchés ou sur les voitures à bras des « marchands de quatre saisons ». Dans le panier, pas de quoi surprendre un adhérent de Consom'Solidaire ; mais dans l'assiette, l'utilisation des épices et le mélange de toutes ces saveurs enchanteront ses papilles.♪

Isabelle Meyniel@

## Festin à la népalaise

lentilles, oignons, ail, poivre, sel, garam masala, huile



Trio népalais (photo IM).

1 portion de riz pour 2,5 d'eau, voire 3 si grande quantité.

oignons, ail, poivre, sel, curry, huile, pommes de terre, légumes (choux-fleurs, haricots, courges...)

ail, oignons, épinards (ou équivalent), gingembre

\* **Garam masala** classique : 2 mesures de graines de cardamome verte moulues, 2 mesures de cannelle moulue, 1 mesure de clous de girofle moulus, 1 mesure de graines de cumin moulues, ½ mesure de noix de muscade râpée.

## Agenda

**mercredi 15 décembre 2010** : à 15h15, atelier Graines de carottes, 4<sup>e</sup> séance, au centre d'animation de la Poterne. Contactez Mathilde Leriche@.

**samedi 5 février** : à 19h, soirée brésilienne à la **Rôtisserie**. Réservation auprès de Kaoutar Slouma@.

**mercredi 9 février** : de 19h à 22h, adhésion et signature des contrats 2011, à la maison des associations (salle rouge), 11, rue Caillaux, Paris (13<sup>e</sup>).

**samedi 12 février** : de 14h à 18h, atelier « Alternatives énergétiques », à la maison des associations (salle rouge).



© Franquin

## Billet d'humeur

Les circuits courts ne peuvent s'accommoder des pratiques des acteurs de la grande distribution. En pleine crise agricole, Édouard Leclerc se paie de pleines pages sur les écrans, dans les journaux nationaux et régionaux en mettant en avant les « alliances locales ». Celui-ci volerait-il au secours des producteurs locaux ?

Cette campagne vise à redorer le blason d'une centrale d'achat qui participe chaque année à la disparition de plusieurs milliers de paysans sur le territoire français par une politique de prix très agressive. Plus de 25 000 départs sont chiffrés annuellement, les contraintes du marché et les prix bas des grandes enseignes conduisent à la diminution brutale des revenus des agriculteurs. La grande distribution récupère les « nouvelles demandes du consommateur » dans sa communication mais, dans ses pratiques, elle se situe bien loin du développement durable et du soutien des petites exploitations agricoles. Elle fait payer la publicité, notamment locale, par ses fournisseurs par le biais des « marges arrière » qui consiste à refacturer aux fournisseurs une quote-part des dépenses engagées. Les grands distributeurs continuent de favoriser les circuits industriels, ceux de la « mal bouffe » à bas prix aux dépens des petits producteurs qui privilégient l'alimentation saine, de qualité par des réseaux de proximité.

La souveraineté alimentaire à l'échelle régionale maintient nos emplois et protège nos territoires loin des logiques de concentration prônées par l'agro-industrie et son corollaire, la grande distribution qui continuent d'étrangler nos paysans.

Il nous faut des actes politiques en vue de la renégociation de la politique agricole commune de 2013 au sein de laquelle les politiques commerciales des distributeurs doivent être réévaluées. La question alimentaire est trop importante pour la laisser aux mains des puissants industriels, plutôt que de la pub, c'est une juste rémunération qu'il faut pour les producteurs !♪

William Élie@

► ou bois, biogaz), en électricité (petit éolien, biogaz, solaire) ?

Depuis sa création, Enercoop a montré qu'il est aujourd'hui possible aux entreprises mais aussi aux particuliers d'acheter une électricité 100 % énergies renouvelables à des petits producteurs, même si elle transite par le réseau national.

Thierry Folliard@

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