



Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - février 2011 - n° 19

Les pharaons, au musée !

Édito

De l'éthique dans la nourriture en 2011 ?

La nouvelle année s'illustre encore par une catastrophe sanitaire: 2500 tonnes de graisses alimentaires contaminées à la dioxine sont à l'origine d'un scandale en Basse-Saxe. La crise allemande révèle que l'industrie alimentaire a recours aux cadavres et déjections d'autres animaux pour limiter les coûts de production. Œufs, lait, viande de poulet, de porc sont retirés de la vente des supermarchés. Les poids lourds de l'agroalimentaire veulent pourtant nous faire croire que l'industrialisation et la globalisation de l'alimentation sont l'unique moyen de nourrir une population de plus en plus nombreuse. L'Allemagne a fait le choix politique du *hard-discount*, à quel prix? En France, 94 % de la viande provient de fermes-usines. Sorti en 2010, le documentaire *Food Inc* illustre les dessous d'une industrie qui sacrifie les notions de qualité et de santé pour des considérations de rendement et



Cochons libres (Corse).

de profit. Le réalisateur Robert Kenner y montre l'opacité de la filière agro-industrielle aux États-Unis en dénonçant l'illusion de choix, l'incroyable asservissement des agriculteurs et une logique de surproduction. Jonathan Safran Foer, dans un essai choc, pose la question «Faut-il manger les animaux?»

Les consommateurs sont contraints de faire de l'équilibrisme entre le risque sanitaire et leur porte-monnaie. Des espoirs naissent cependant ailleurs pour qui veut manger bon, qui veut manger intelligent, qui veut tout simplement plus d'éthique dans notre société.

En 2011, Consom'Solidaire fait le choix de soutenir ses deux maraîchers bio par le développement d'une filière de poules-pondeuses en liberté.

Parrainez une initiative à taille humaine!♪

William Élie@

La pomme de terre

On m'appelle parfois «patate» mais je n'en suis pas vexée, elles sont «douces» les patates, mais nous ne sommes pas de la même famille. Moi, je suis la pomme de terre. Par contre, mes cousines bien connues sont des «pommes d'or», les si belles tomates, ces fruits du soleil. Nous sommes des solanacées dont les fruits sont parfois toxiques. La tomate et moi, nous avons les mêmes fleurs, mais oui!, mais mes fruits aériens sont petits, de couleur foncée, et non comestibles.

Ce sont mes tubercules que vous mangez, et c'est grâce à eux que je me reproduis en agriculture et non par



Pomme de terre, Henri Cueco.

mes graines comme la tomate. Une pomme de terre donne toute une plante avec quelquefois plus de dix tubercules sur ses stolons. Mais attention, je suis un être de l'ombre et je n'aime pas la

lumière, qui me le rend bien: elle verdit ma peau si claire et sous ce vert me fait produire de la solanine, plutôt toxique comme élément.

On me reconnaît dans le jardin à mes grosses branches couvertes de belles feuilles bien vertes dont raffolent les doryphores! Comme je nourris mes tubercules en sous-sol, comment savoir quand je suis mûre? Eh bien, c'est quand mes branches deviennent «fanés», donc qu'elles se fanent. L'agriculteur pas du tout respectueux utilise parfois un produit chimique qu'il déverse sur mes feuilles pour qu'elles fanent toutes en même temps, mais moi, j'en avale de cette saleté. Alors, vive le paysan bio! Il suffit ensuite de creuser le sol et tirer sur les fanés pour sortir mes splendides tubercules. On me stocke dans l'obscurité, dans un lieu aéré et à l'abri du gel. Je survis de longs mois en essayant parfois d'utiliser mes réserves pour me reproduire, et de chaque œil tente de sortir un germe qui en fait

Atelier « fumure animale » / atelier « poules pondeuses » aux Clairis et à Rosny

Une exploitation agricole, quelle que soit sa spécificité, doit être considérée comme «un organisme» individualisé inséré dans son environnement terrestre. Par ses pratiques quotidiennes, annuelles, l'agriculteur en charge de sa parcelle se doit de la maintenir en état et même d'en améliorer la qualité pour que son successeur puisse à son tour cultiver et nourrir.

La fertilisation du sol fait l'objet de bien des pratiques. En agriculture biologique et biodynamique, on a sans cesse la préoccupation de rendre son sol toujours plus vivant. Micro-organismes, flore, faune, toute cette biodiversité contribue aux bonnes pratiques agronomiques naturelles respectueuses de l'environnement avec le travail du sol.

La fertilisation avec des engrais minéraux ne suffit pas et l'apport de matière organique est indispensable pour avoir un sol toujours plus vivant.

Le fumier de poule, bien dosé (3 tonnes par hectare), est l'un des plus riches et contribue largement à l'enrichissement des sols en azote (N), potassium (K) et phosphore (P).

Suivant cette logique d'«organisme agricole vivant», l'ouverture d'un atelier «poules pondeuses» dans nos exploitations est pour nous l'occasion de nous rendre un peu plus autonomes par rapport à des apports extérieurs souvent coûteux et donc d'enrichir nos sols à moindre frais, de nous donner l'occasion de nous diversifier en proposant des œufs à notre clientèle et d'en tirer à moyen terme un revenu complémentaire toujours appréciable.♪

Frédéric@ & Laurent@

Une journée «pose de grillage» est prévue le samedi 5 mars chez Laurent (voir Agenda).



deviendrait branche ou stolon si on le laissait faire.

Il ne vous reste qu'à me déguster, toujours cuite, mais de mille façons; en «robe des champs» (cuite dans ma peau), je suis divine!♪

Suzanne Thave@

Autorisation de polluer?

Un communiqué d'Eau & Rivières de Bretagne nous apprend qu'un décret* du Premier ministre dispense d'enquête publique et d'étude d'impact sur l'environnement les restructurations d'élevages. Ainsi, les éleveurs pourront doubler le cheptel existant jusqu'à 40 000 volailles ou 900 porcs – même dans les zones saturées (dites en excédent structurel) ou celles à l'amont des baies à marées vertes – sans que le public ou les conseils municipaux ne soient informés des risques environnementaux et surtout n'aient à donner leur avis!



Marée verte sur la plage de Saint-Efflam (Côtes-d'Armor). © Ifremer.

Ce décret a été signé contre l'avis du Conseil supérieur de la prévention des risques technologiques et en passant outre le conseil scientifique du plan de lutte contre les algues vertes**. Il représente une dérogation aux règles sur les installations classées et s'inscrit dans le contentieux sur la directive européenne sur les pollutions aux nitrates. 🎵

Dominique Devaux@

* Décret n° 2011-63 du 17 janvier 2011 relatif au regroupement et à la modernisation de certaines installations classées d'élevage.

** En complément, consulter le site [Marées vertes](#).

Graines de livres, la rubrique de la bibliamap

Venez puiser des nouvelles fraîches pour étancher votre soif de lecture!

Dernières acquisitions

📖 *De mémoire de verger. Histoires gourmandes des fruits de nos campagnes*, de Serge Shall, éditions Plume de carotte, 2010 (208 p.). Ce livre nous raconte l'histoire et l'origine de nos fruits, il rapporte les variétés anciennes, les régionales, les populaires, les croisements hasardeux, et ceux réussis qui ont été tentés par des passionnés.

📖 *De mémoire de potager. Petites et grandes histoires des variétés de légumes*, de Serge Shall, éditions Plume de carotte, 2008 (202 p.). Prix Saint-Fiacre 2008. Sortez la binette, attrapez les sachets de graines, et poussez le portillon de ce livre, vous êtes tous les bienvenus dans ce potager aussi bien cultural que culturel.



📖 *Des fraises en hiver. Et autres besoins inutiles de notre alimentation*, de Claude-Marie Vadrot, éditions Delachaux et Niestlé, 2010 (173 p.). Fraises d'Espagne, haricots verts du Kenya, kiwis de Nouvelle-Zélande, pommes du Chili... Les fruits et les légumes perdent le Nord et confondent les saisons.

Objets perdus

Je signale la disparition de trois ouvrages du fonds (dont un acheté en août 2009!):

Malbouffe: la sécurité alimentaire, de Robert Poirteaud.

Vive la malbouffe!, de Christophe Labbé et Olivia Recasens.

Manger bio c'est pas du luxe, de Lylian Le Goff.

Si vous les avez empruntés, pouvez-vous les rapporter? 🎵

Charlotte Hutter@

Solidarité tous azimuts

Le point sur les paniers solidaires

Pour la reprise de saison 2011, les adhérents qui le pouvaient ont encore une fois été généreux: ce sont neuf personnes et leur famille en situation très précaire qui vont être soutenues cette saison afin qu'elles puissent continuer à bénéficier de légumes bio.

Le versement de la participation se fera en une fois le 9 février, au moment de la signature du contrat (mais il sera possible de faire jusqu'à trois chèques).

Merci à tous.

Et nos maraîchers ?

Frédéric et Laurent se lancent dans l'élevage de poules pondeuses pour pouvoir récupérer du bon engrais bio (voir l'article sur la fumure, p. 1). À terme, ils auront chacun 50 poules, et devraient pouvoir nous proposer leurs œufs à partir du mois de mai.

Mais d'abord, il faut construire le poulailler et trouver de belles poules répondant à tous les critères imposés par AB (Frédéric) ou N&P (Laurent). Vous pouvez les aider en parrainant une poulette (30 euros). 🎵

Jacqueline Martinez@

Des nouvelles de l'interamap Paris centre et sud

La troisième réunion intergroupe en amap « Paris centre et sud » a eu lieu le 17 janvier 2011.

Quelles étaient les amap représentées? Les Lapereaux des Thermopyles, Patates douze, le Panier Blomet, Treize amap, Amap ronde, les Feuillantines, Miam 14, Panier du 6^e, ainsi qu'une personne du Réseau des amap Ile-de-France.

Le thème de notre rencontre était la communication avec le producteur (de quoi parlons-nous avec lui? Quels moyens utilisons-nous?), thème qui nous a permis de nous poser des questions variées et de faire émerger des problèmes récurrents dont voici quelques exemples: jusqu'où un producteur doit-il aller en cas d'aléas de production pour honorer son contrat vis-à-vis des adhérents? Comment interroger le maraîcher sur la situation financière de son exploitation ou sa propre rémunération sans être intrusif? Comment pallier le manque de compétences techniques des adhérents en maraîchage lors d'échanges autour de la production? Comment se détermine le prix du panier lorsque le producteur en plus de son activité de maraîchage fait pousser des céréales?

Les amap forment une mosaïque riche et variée, elles sont le fruit d'aventures particulières et sont constituées de liens personnels. Ces réunions permettent d'échanger et confronter nos pratiques, non pas pour que tous les groupes fonctionnent de la même façon, mais pour les sortir de l'isolement ou d'une position trop aut centrée.

On peut être très différent de son voisin, mais savoir qu'il existe, prendre de ses nouvelles régulièrement, lui demander ou lui fournir des conseils et se donner envie et les moyens de faire et revendiquer des choses en commun.

La prochaine réunion aura lieu le lundi 14 mars 2011, à 19h30. Nous serons accueillis par le Panier Blomet, au 65, rue Mademoiselle, à Paris (15^e).

N'hésitez pas à vous manifester si vous voulez participer à ce qui est encore un projet en construction.

Une liste de diffusion a été créée pour permettre la communication entre les personnes participantes; vous pouvez vous y inscrire si vous désirez recevoir les informations. 🎵

Charlotte Hutter@



Agenda

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

jeudi 3 mars, à Albert, **et mardi 8**, au Moulinet: les paniers de légumes reviennent.

samedi 5 mars 2011: journée pose de grillage aux Jardins de la Clairis. Contactez Mathilde Leriche@.

samedi 12 mars: à 19h, soirée brésilienne à la **Rôtisserie**. Réservation auprès de Kaoutar Slouma@.

lundi 14 mars: à 19h30, réunion interamap, 65, rue Mademoiselle, Paris (15^e).



calendrier des partenariats avec les producteurs

Consum'Solidaire

📍 Maison des associations, boîte 81, 11, rue Caillaux, 75013 Paris
🌐 <http://www.consom-solidaire.over-blog.com>
✉ consumsolidaire@actionconsommation.org ☎ 06-68-61-72-63