

Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - avril 2011 - n° 20

LUI. — Tu n'as rien vu à Hiroshima. Rien.
ELLE. — J'ai tout vu. Tout.

Édito

Scènes et voies d'autonomisation

À l'ONU, Olivier de Schutter (voir p. 2), rapporteur pour le droit à l'alimentation, a présenté le 8 mars 2011 son rapport «Agroécologie et droit à l'alimentation» devant le Conseil des droits de l'homme. Il a démontré que l'agroécologie peut doubler la production alimentaire de régions entières en dix ans tout en réduisant la pauvreté rurale et en apportant des solutions au changement climatique.

Au **Forum social mondial** de Dakar, en février dernier, répondre aux défis alimentaires et écologiques était à l'ordre du jour. L'Afrique convoitée par les multinationales et certains États pour son sous-sol minier, mais aussi pour ses terres cultivables doit aujourd'hui lutter pour conquérir son indépendance économique. Une razzia sur ses terres cultivables est mise en scène pour développer des cultures d'exportation et satisfaire une soif insatiable en



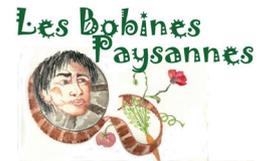
énergie (agrocarburants). La révolution agricole paysanne doit y faire face par la promotion d'une agriculture familiale qui intègre des techniques protégeant le sol, l'eau et la transformation des produits locaux.

Sur le plan mondial, comment vaincre ainsi la crise alimentaire qui se dessine en 2011 et nourrir 9 milliards de personnes en 2050? La solution ne viendra pas des seuls agriculteurs et spéculateurs de l'agro-business.

Le **printemps** «Démocratisons l'alimentation, alimentons la démocratie!» vous invite à gagner ensemble le pari de la souveraineté alimentaire. C'est aussi un défi régional que Consom'Solidaire se propose d'apporter à la réflexion à l'occasion des rencontres des circuits courts alimentaires, un espace de débat sur les quais de Seine en juin 2011, pour naviguer vers de nouveaux horizons agricoles!♪

William Élie@

Une pêche durable, jusqu'à quand?



Les Bobines paysannes vous invitent à participer à la prochaine projection-débat, mardi 3 mai, à Paris Ateliers, à partir de 19 h 30 (pour l'apéritif agricole), avec comme thème les «paysans de la mer».

Les réserves de poisson diminuent, les fonds marins sont largement exploités et la mondialisation de la pêche sévit. Et pourtant, le poisson est souvent l'aliment de base pour de nombreuses cultures (dont l'Afrique de l'Ouest).

Aujourd'hui, les professionnels de la pêche sont confrontés à la raréfaction de la ressource halieutique, la faible valorisation de la production des bateaux compte tenu des contraintes d'exploitation et à l'augmentation du prix des carburants d'origine fossile. La stratégie des prix bas a provoqué la surpêche, avec comme conséquence la nécessité d'imposer des quotas.

L'industrialisation, la concentration des filières s'est effectuée au détriment de la pêche artisanale et de l'équilibre des territoires. Des bateaux-usines armés par de grandes sociétés européennes sillonnent les mers du monde transportant des millions de tonnes de produits de la mer.

Les pêcheurs crient leur désespoir, le citoyen-consommateur s'interroge de plus en plus devant l'étal du poissonnier. Pourtant, des circuits de vente directe s'activent pour venir au secours des paysans de la mer. À l'occasion du printemps pour une économie équitable, Consom'Solidaire et Les Amis de Tolbiac vous feront naviguer le 3 mai dans les eaux du marché du poisson. Comment reconquérir son alimentation et préserver l'écosystème? Pourquoi faut-il manger du poisson et préserver des filières durables?

Premières rencontres des circuits courts

Solidarités nouvelles des modes de consommation: Consom'Solidaire lance la première édition des rencontres agricoles.

«Démocratisons l'alimentation, alimentons la démocratie!»: c'est l'appel de l'édition 2011 du **Printemps pour une économie équitable**.

Reconquérir notre alimentation, c'est refuser une alimentation de qualité médiocre pour aller à la rencontre des saisons et des saveurs.

C'est réintroduire les **circuits courts** pour sortir de la domination des grandes enseignes. C'est soutenir des producteurs qui souhaitent se réappropriier les activités de production, de transformation et de vente, appuyés par la demande des consommateurs devenus acteurs d'une transformation sociale et écologique.

Les circuits courts mettent en avant des modes d'organisation alternatifs (coopératives, amap, ventes à la ferme, jardins

collectifs...). Ce phénomène, défini par l'absence d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs, concernerait aujourd'hui 2 à 3 % du marché et peut toucher jusqu'à 10 % des produits de consommation courante.

Baisse des revenus, hausse du prix du foncier, disparition des petites exploitations et monopole du marché alimentaire par des centrales d'achats qui imposent leurs prix — souvent au plus bas — sont les dures réalités du monde agricole. Aujourd'hui, différents scandales sanitaires ont conduit les consommateurs à privilégier l'agriculture familiale et les produits issus de l'agriculture biologique et de proximité.

Les circuits courts présentent des enjeux sociétaux en termes d'emplois, de revenus et d'aménagement du territoire (relocalisation des activités et maintien d'un tissu rural et paysan), encouragés par le développement de comportements citoyens.



© Y. Chiffolleau, Inra.

Pour rejoindre le comité d'organisation des rencontres des circuits courts, écrire à coordination.cs@laposte.net.

Alternatives énergétiques

Consom'Solidaire a animé un atelier autour des alternatives énergétiques, en partenariat avec Enercoop, fournisseur d'électricité verte, avec la participation de Bernadette, sociétaire d'Enercoop, et l'association Relocalisons, représentée par Daniel Burette, ingénieur des eaux et forêts. Cet atelier s'est déroulé le samedi 12 février, à la Maison des associations du 13^e, et a rassemblé de nombreuses personnes intéressées par cette thématique: amapiens, acteurs du monde associatif ou sympathisants...

La diffusion du film *Villes en transition*, notamment au Royaume-Uni, puis du court-métrage *Cyclo*, présentant de manière humoristique la collecte de déchets organiques pour «alimenter» une centrale de méthanisation, a été suivie



Source Passerelle Éco.

d'un débat sous forme d'une table ronde riche de questions et d'échanges, notamment autour de la production d'énergie par la méthanisation agricole. En effet, les fermes, notamment celles pratiquant

l'élevage, disposent d'un vaste potentiel énergétique avec le lisier. Le gaz ainsi produit permettrait une utilisation locale pour la cuisine, la production de chaleur,

voire l'utilisation de biogaz comme combustible pour les engins agricoles, ou la production d'électricité à l'aide de moteurs à gaz ou de turbines.

La relocalisation que défendent les villes en transition sera donc tout autant économique, alimentaire et agricole avec les circuits courts, qu'énergétique avec une production et une consommation locales.♪

Thierry Folliard@

La carotte

Dans le patois de la basse Auvergne on m'appelait «pastenade», car le panais est mon cousin. D'ailleurs, mes ancêtres étaient de couleur blanche et ma belle couleur orange aurait été créée par les Hollandais il y a quelques siècles. Mais vous pouvez me trouver de couleurs très variées, jaunes ou violettes par exemple.

C'est ma racine pivotante qui vous intéresse, et vous ne me voyez jamais en fleurs dans les jardins, car je suis une bisannuelle! On me sème au printemps et, à l'automne, on prend mes feuilles à pleine main

pour extraire ma racine que vous pouvez croquer immédiatement. Mais si on m'oublie dans le jardin, l'année suivante, mon feuillage est devenu somptueux et couvert en été de magnifiques ombelles blanches avec une fleur rouge en son cœur, et à l'automne se forment mes graines. Celles-là ne donneraient rien si on les semait, car en général elles sont issues de F1 (hybrides); mais quelques valeureux paysans bio sèment des graines



© Stephen Ausmus, USDA.

Kokopelli par exemple et récupèrent alors leur semence.

Vous avez sûrement vu des copines à moi toutes tordues ou fourchues, ou entortillées entre elles. Soit on les a semées dans une terre trop dure et elles n'ont pu s'enraciner verticalement, soit on ne les a pas «éclaircies»; mes graines étant

très fines il est difficile de ne pas les semer très près et il faut en arracher au printemps pour laisser s'épanouir celles que l'on laisse. Ces petites carottes promises au compost sont pourtant une friandise tant elles sont sucrées.

Contrairement à la pomme de terre ou au panais, on peut me consommer crue; mais attention à la cuisson, il faut me jeter dans de l'eau ou de l'huile chaude sinon la cuisson qui commence à froid me durcit: et on dit que je ne veux pas cuire! Mes fanes aussi se mangent, hachées finement sans les tiges dures.

Je ne vous ai pas dit, mais j'ai un copain dans le jardin, c'est le poireau. Grâce à son voisinage, la mouche de la carotte

En direct du poulailler



Quinze valeureux amapiens sont allés aider Laurent, le 5 mars, à installer le grillage clôturant l'espace extérieur du poulailler.

Trente-cinq parrains ont adopté et baptisé leur poulette: Rita, Superpoulette, Gros Kick, Omelette... Il est toujours temps, si vous ne l'avez pas encore fait, de participer à l'aventure.

Ces demoiselles sont bien arrivées, aussi bien chez Laurent que chez Frédéric. Après avoir été royalement installées dans leurs appartements, elles ont commencé leur travail.

Les parrains du Moulinet ont déjà pu goûter à la production en recevant six œufs. Quant aux autres, patientez un peu. La production devrait prendre son rythme à partir du mois de mai.

Jardinage

Les activités de jardinage ont repris sur la parcelle de C'S au **jardin partagé de l'Aqueduc**, le 13 mars dernier.

En effet, nous disposons depuis l'année dernière, d'un petit morceau de terre au fond à droite du jardin, à la disposition des membres de Consom'Solidaire.

Déjà, les projets ne manquent pas: salades, radis, tomates, persil et autres aromatiques, conduits en **biodynamie** par quelques motivés.

N'hésitez pas à vous joindre à nous, chaises longues, parasol et anisette bienvenus...♪

Olivier Gervais@

Citation d'Olivier de Schutter, rapporteur de l'ONU pour le droit à l'alimentation

«Le droit à l'alimentation n'est pas le droit d'être nourri, c'est le droit d'accéder aux moyens de produire de la nourriture ou d'avoir des revenus permettant d'acheter une nourriture adéquate... Les politiques publiques doivent permettre de construire la résilience des groupes les plus vulnérables face à toutes formes de risques et aux changements de politiques. C'est bien différent et plus efficace que cette insistance dépassée et mal placée en faveur de l'augmentation de la production alimentaire.»

qui se permet de pondre ses œufs à mes pieds au printemps n'ose pas m'approcher et je suis alors libérée de la voracité des larves qui font des cicatrices noires dans ma chair tendre. Eh oui! je suis une carotte libérée!♪

Suzanne Thave@

Agenda

mercredi 6 avril: atelier Graines de carottes à la Poterne. Contactez Mathilde@

vendredi 8 avril: à 19h30, réunion d'organisation et de mobilisation de la Rôtisserie à l'Espace Château-Landon (Paris, 10^e).

mardi 3 mai: à partir de 19 h 30, projection-débat sur le thème de la pêche, à Paris-Ateliers, 11, place Nationale. Contactez Ainhua@.

samedi 7 mai: bourse d'échange de plantes et de graines au jardin de la Poterne.

mardi 10 mai: à 19h, réunion du comité de pilotage des circuits courts.

samedi 28 mai: visite des Jardins de la Clairis, chez Laurent Lafaille. Pour y aller et covoiturer, contactez Mathilde@.

dimanche 19 juin: premières rencontres des circuits courts. Contactez la coordination@.

samedi 25 juin: visite de la Ferme de Rosny, chez Frédéric Canler. Pour y aller et covoiturer, contactez Mathilde@.



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 ☎ 06-68-61-72-63