

Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - juin 2011 - n° 21

Concombres de tous les pays, unissez-vous !

Édito

Le syndrome du concombre

Après la vache folle, le légume assassins: dorénavant, avec la bactérie ECEH en Allemagne, nous devons nous protéger des attaques végétales. En France, la persistance de la sécheresse pose à nouveau la question du dérèglement climatique, et les dégâts du productivisme ont été montrés à l'occasion de la catastrophe nucléaire de Fukushima. Ce modèle de développement n'est-il pas à l'agonie?

La notion de circuit court est apparue au Japon, avec les *teikei*, dans les années 60. Les consommateurs et paysans cherchaient à créer ensemble des solutions locales aux pressions foncières et au marché global devenu fou, en soutenant le développement d'une agriculture paysanne et en promouvant les échanges de proximité et de confiance. Aujourd'hui les producteurs de la région de Sendai sont en quête de terres non irradiées pour

poursuivre leur activité professionnelle. La Via Campesina a mis en avant le droit à la souveraineté alimentaire dès 1996 et tire la sonnette d'alarme à quelques semaines du Forum Nyéléni Europe qui aura lieu à Krems, en Autriche, du 16 au 21 août.

En Île-de-France, la diminution du nombre de maraîchers et l'érosion des territoires vivriers accélèrent chaque jour un peu plus notre dépendance alimentaire à l'agro-industrie globalisée. Pourtant, les politiques publiques commencent timidement à créer des réserves foncières.

Venez en discuter avec nous à l'occasion des Courts-circuits en Seine, le 19 juin 2011, pour faire germer l'idée de la défense d'une alimentation saine, accessible à tous: la conquête d'un droit et d'un bien communs et universels!

William Élie@



Manger intelligent



À l'occasion des premières rencontres des circuits courts, le 19 juin, sur la péniche *Alternat*, Les Bobines paysannes projeteront deux documentaires:

♦ *Je mange donc je suis*, de Vincent Bruno, 26', 2009.

Plus d'un milliard d'affamés dans le monde. Dans tous les grands colloques internationaux, une question se pose à présent: qui va nourrir le monde? Et si la question était mal posée? En partant du quotidien des agriculteurs belges, le film conduit une enquête rythmée où les paroles d'experts font écho à de petits schémas explicatifs très réussis. Ce tour du monde agricole et alimentaire identifie des problèmes communs en Europe, en Afrique ou au Brésil. On prend conscience que tout est lié et que chacun a son rôle à jouer...

♦ *Du riz et des hommes*, de Yann Verbeke, 15', 2008, tourné au Mali.

Ce film explique les conséquences de la privatisation de la terre pour les familles agricoles, à travers l'exemple de l'Office du Niger, au Mali.

Ainhoa Jauregui@

Tour d'horizon des possibles agricoles et alimentaires

Dans le cadre de la quatrième édition du Printemps pour une économie équitable, Coopaname, une coopérative d'activités et d'emploi, en compagnie des associations Minga et Consom'Solidaire, a animé début juin une soirée d'échanges sur le thème «Comment s'organiser mieux pour manger tous?», en présence d'un producteur de cidre et jus de pommes biologiques¹. La discussion a roulé sur la coopération, le travail et l'alimentation. Cette rencontre a donné aux participants l'occasion d'aborder différents sujets qui seront au cœur de la première édition des Rencontres des circuits alimentaires de proximité organisées par Consom'Solidaire, dimanche 19 juin 2011, sur la péniche *Alternat*, au port de Tolbiac, intitulée «Courts-circuits en Seine».

Plusieurs évolutions inquiétantes sont constatées dans le monde agricole français aujourd'hui: l'accaparement des ter-

res par les industries agroalimentaires, le non-renouvellement de près de la moitié des agriculteurs, la très faible autonomie alimentaire des grands centres urbains et le développement d'une agriculture industrielle polluée sur le plan environnemental et destructrice sur le plan social et économique. Ces évolutions s'observent ailleurs en Europe: l'exemple d'une sucrerie industrielle rachetant les terres des agriculteurs sur le départ en Belgique cité par un des producteurs présents l'a confirmé.

Mais d'autres données permettent de contrebalancer ce sombre tableau: l'installation de plus en plus de producteurs en maraîchage biologique non issus de ce milieu – qu'on appelle autrement des «néoruraux» – font de l'agriculture un métier «choisi» et non plus seulement «subi»; la création de groupements de producteurs² permet d'encourager la mutualisation et la coopération; la diffusion

de bassins de consommation en zones périurbaines donne des perspectives à l'agriculture des petits producteurs et locale.

À l'approche des rencontres sur les circuits courts alimentaires, nous pouvons dessiner quelques perspectives réjouissantes pour les systèmes agricoles et alimentaires. La réflexion sur la création d'une coopérative d'activités et d'emploi à vocation agricole et rurale en Normandie, amorcée par Coopaname avec des producteurs locaux, pourrait ouvrir de nouveaux horizons à ceux ou celles qui voudraient s'installer en agriculture et aux autres déjà installés. Pour ces derniers, cela signifie mutualisation des moyens de production et intégration des différentes étapes d'une filière (production, transformation, commercialisation...), afin de travailler ensemble et non pas les uns contre les autres. Par ailleurs, le décloisonnement de l'agriculture des autres secteurs professionnels est un chantier qui mérite d'être valorisé: il vise l'acquisition, pour les professionnels ▶

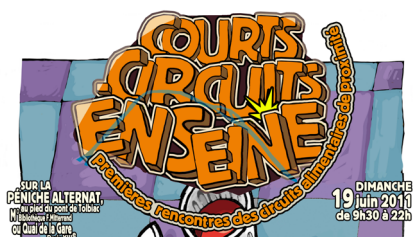


► de l'agriculture, des mêmes droits sociaux que pour les professionnels de tous les autres secteurs. Enfin, un travail de proximité avec les collectivités locales appuierait l'agriculture locale et biologique, en aménageant des ceintures maraîchères périurbaines et des couloirs maraîchers « rurbains ». La notion d'intérêt général pour l'agriculture mériterait dans ce cadre d'être discutée: l'alimentation n'est vraiment pas une marchandise comme les autres. Rendez-vous le 19 juin pour échanger ensemble sur les expériences et les possibles agricoles et alimentaires, d'aujourd'hui et de demain! 🎵

Mathilde Leriche@

1. Virginie et Étienne Lurois, GAEC **Clos du Bourg**, à Saint-Saire (Seine-Maritime).

2. Par exemple le GIE (groupement d'intérêt économique) **Paysans et fermiers bio de Normandie**.



Le poireau

Moi, le poireau, je suis le roi du potager. D'ailleurs comment appelle-t-on la médaille du Mérite agricole? Le Poireau! Je suis présent dans les potagers quelle que soit la saison: ma résistance fait de moi le seul légume debout dans la terre d'hiver (je « poireaute »), et un des premiers plantés au printemps.

On me sème à l'abri en général dès février pour me planter en mai dans le jardin. Mais comme je suis très accommodant, on peut décaler les semis pour disposer de moi tout au long de l'année.

Comme ma copine la carotte, je suis un bisannuel; la deuxième année, ma couronne royale se dresse au sommet de



Producteurs maraîchers: espèce en voie de disparition

Jusqu'au milieu du xx^e siècle, les Parisiens se nourrissaient grâce à la ceinture maraîchère qui cernait la capitale. Confrontée à l'étalement urbain, cette ceinture s'est éloignée et de nombreux producteurs ont disparu. Sur 3000 maraîchers producteurs en 1965 en Île-de-France, il n'en reste plus que 300 aujourd'hui, dont 62 exploitations certifiées biologiques ou en conversion (chiffres 2010, d'après le **Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France**). La plupart des vendeurs de fruits et légumes des marchés de Paris s'approvisionnent à Rungis, avec des produits qui viennent d'Île-de-France ou de l'autre bout du monde. Actuellement, tous les produits sont disponibles toute l'année et en ce printemps, sur les étals des marchés parisiens, on trouve des haricots verts de Madagascar, des poires d'Argentine, du raisin d'Afrique du Sud. Pour revenir aux produits de saison de nos contrées, il faut compter les maraî-

chers producteurs, sur les seize marchés hebdomadaires du 13^e arrondissement de Paris: il y en a trois. Ils viennent de Mandres-les-Roses, dans le Val-de-Marne, de Montlhéry, dans l'Essonne, et de Bailleul-sur-Thérain, dans l'Oise. Entreprises familiales et maraîchers depuis plusieurs générations pour deux d'entre eux, ils assurent actuellement entre trois et sept marchés par semaine à Paris et en région parisienne, mais quant à garantir la relève, rien n'est moins sûr... 🎵

Jeanne Di Meglio@

Marché Auguste Blanqui (mardi, vendredi, dimanche): maraîcher producteur de Mandres-les-Roses (famille Raehm).

Marchés Jeanne d'Arc (jeudi, dimanche) et Maison Blanche (jeudi, dimanche): maraîcher producteur de Montlhéry (famille Dondaine).

Marché Maison Blanche (jeudi, dimanche): maraîcher producteur de Bailleul-sur-Thérain (famille Angot).



protège la carotte contre les insectes grâce à son odeur, celle des œilleux d'Inde nous aide efficacement.

Une astuce pour me cuisiner: pour évacuer la terre qui se niche au cœur de mes feuilles, après avoir évacué le vert des feuilles, plantez un couteau dans le blanc à 3-4 cm au-dessus des racines, dans l'axe du pli des feuilles, tranchant vers le haut, et remontez votre couteau jusqu'en haut des feuilles. Les feuilles coupées en longueur s'ouvrent, vous n'avez plus qu'à passer le tout sous l'eau. Facile, non? 🎵

Suzanne Thave@

Agenda

dimanche 19 juin: de 9 h 30 à 22 h, premières rencontres des circuits courts. Péniche *Alternat*, port de Tolbiac, 13^e (M^o BNF ou Quai de la gare).

mardi 21 juin: de 17 h 30 à 21 h 30, fête de la musique sur le thème "Brassens nature" et pique-nique partagé, au **centre d'animation de la Poterne des peupliers** (1, rue Gouthière, Paris, 13^e, T^{pv}).

mercredi 22 juin: de 15 h 15 à 16 h 15 dernière séance de l'année de l'atelier "Graines de carottes" au centre d'animation de la Poterne des peupliers.

samedi 25 juin: visite et travaux à la **Ferme de Rosny**, chez Frédéric Canler, maraîcher du Moulinet. Toutes les amapiennes et tous les amapiens sont invités à aller voir les fraises et les poulettes. Pour y aller et covoiturier, contactez Mathilde@.

samedi 25 juin: atelier pédagogique "Transfert des typhlodromes", aux **Vergers d'Ableiges**, arboriculteurs. Pour participer, prévenir **Laurent Barrois**.

samedi 25 juin: à 18h, fête du **jardin de l'Aqueduc**. Inauguration des ruches, suivie d'une auberge espagnole (paniers pique-nique). Pour aider, contactez les **jardiniers**.

samedi 2 et dimanche 3 juillet: festival Polyculture à la Ferme de Rosny, avec la célèbre fanforale du Douzbékistan et les tartes de Sophie (les vraies). Contact: par **mél** ou au 09-80-40-15-69.

samedi 9 juillet: atelier pédagogique "Rabotage des fraisiers", aux **Vergers d'Ableiges**, arboriculteurs. Pour participer, prévenir **Laurent Barrois**.

samedi 17 septembre: visite et travaux aux Jardins de la Clairis, chez Laurent Lafaille, maraîcher d'Albert. Amapiennes, amapiens, venez en nombre. Pour y aller et covoiturier, contactez Mathilde@.



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