



Les Carottes libérées

CONSUM'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - octobre 2011 - n° 22

Primaires à l'automne, primeurs au printemps?

Édito

Un été pour libérer les terres

Les rendez-vous militants de l'été (Notre-Dame-des-Landes et Lézan) ont révélé la mobilisation populaire pour la préservation des terres nourricières contre les projets de développement du transport (aérien) et énergétique (huile et gaz de schiste).

74000 hectares de terres agricoles disparaissent chaque année en France. Notre autonomie alimentaire est mise à mal par la spéculation foncière et les investissements privés. La rentrée scolaire a été marquée par des décisions municipales qui remettent en cause l'accès aux cantines pour des enfants défavorisés. Aujourd'hui, la restauration collective est largement aux mains des multinationales (Sodexo, Sogeres, Avenance...). Rétablir un service public qui accueille les enfants de la crise est plus que d'actualité. De même, l'accessibilité aux produits sains et biologiques, issus de circuits courts, doit trouver sa place dans ce débat démocratique, à l'heure où les

sodas sont bannis et taxés au nom de la protection sanitaire de la population.

Le droit à la terre et une agriculture nourricière aux mains des paysans, nombreux sur le territoire, doivent s'imposer dans la période de l'après-pétrole. C'est aussi le meilleur paravent contre l'accaparement des terres (45 millions d'hectares ont été recensés comme ayant «changé de main en 2009» par *Le Monde diplomatique*) et son corollaire, l'invasion des agrocarburants.



Le 16 octobre, la **Journée mondiale de l'alimentation** de la FAO a pour thème «Prix des denrées alimentaires, de la crise à la stabilité» et met l'accent sur la lutte contre la faim : plus des trois quarts des personnes sous-alimentées sont des paysans.

Le **Forum pour la souveraineté alimentaire** (Nyéléni Europe) et le jeune mouvement **Reclaim the Fields** («reconquérir les terres») participent de cette revendication du droit à l'alimentation et d'accès au foncier...♪

William Élie@

Appel pour la promotion de l'agriculture paysanne

Les Amis de la Confédération paysanne se sont réunis nombreux au Moulin de Lagnet, à Saint-Christophe-des-Bardes, en Gironde, pour leurs quatrième Journées d'été. Ils appellent au renforcement des liens entre la Confédération paysanne, les Amis de la Confédération paysanne et tous les partenaires potentiels pour la promotion de l'agriculture paysanne et la revitalisation des territoires (emplois directs et emplois indirects, service public et lien social).



1 million de paysans

«Nous avons tous besoin des paysans» et devons préserver les terres agricoles, aider à l'installation de paysans

plus nombreux sur des fermes à taille humaine (500000 paysans en plus), et participer activement à la formation et à l'éducation à la nécessité d'une agriculture paysanne.

Celle-ci utilise d'une manière sobre et soutenable les ressources naturelles (terre, eau, énergie...), garantit une alimentation saine, variée et de qualité pour assurer la souveraineté alimentaire, ici et ailleurs.

Saint-Christophe-des-Bardes, 15 août 2011

Visite en Touraine chez les éleveurs producteurs

Une délégation de Consom'Solidaire est allée rendre visite le 6 août à Michel Revault, éleveur de poulets, et Sébastien Beaury, producteur de fromage de chèvres.

Michel, fils d'éleveur bovin mais ayant travaillé dans un tout autre domaine pendant quinze ans, a installé son exploitation dans la maison qu'il avait achetée pour y vivre. Il a pu acheter et louer des terres, et cultive ainsi les céréales qu'il donne



Michel Revault devant les silos.

à ses poulets. Chaque mois, il reçoit 600 à 700 poussins «cou-nu noir», race qu'il a choisie pour sa croissance lente. Pendant le premier mois, les poussins sont gardés au chaud, sous lumière artificielle, puis ils déménagent vers le hangar où ils resteront jusqu'à l'abattage, soit trois

mois. Là, ils ont un terrain clos à leur disposition, et ils peuvent entrer et sortir comme ils le veulent. Certains ont même la chance d'avoir un vieux tracteur sur lequel ils peuvent grimper et lancer leurs cocoricos. Les hangars sont construits à même le sol, et changés de place chaque fois qu'ils sont vidés. Ce roulement permet à l'herbe de repousser sur l'emplacement. L'abattage se fait par choc électrique, tête en bas, dans un abattoir vérifié par Qualité France. Michel cultive aussi quelques légumes (tomates, aubergines, poivrons, fenouil surtout) pour les Paniers du val de Loire.

Sébastien, nouveau paysan, a racheté une ferme en ruine, qu'il a entièrement réparée, aidé par sa famille, ses amis, des ▶▶▶



Sébastien Beaury et Figolu.

Au revoir Laurent, bonne chance

Avec regret nous avons appris que Laurent Lafaille avait décidé de passer la main.

Avec courage il a tenu bon toutes ces années, malgré toutes les contraintes qu'il a connues : un terrain éloigné de chez lui, peu de moyens financiers, de mauvaises conditions météo, pas d'eau d'arrosage, etc.

Merci Laurent pour tes courges et ta bonne humeur, bonne continuation vers d'autres verts pâturages.

►►► amapiens et Terre de lien. Sur 22 hectares se promènent 80 chèvres alpines. Lorsque nous arrivons, elles sont dans les prairies, mais elles se précipitent à l'étable pour venir nous saluer. Elles sont traitées une fois par jour. La salle de traite est truffée de systèmes ingénieux mis au point par Sébastien pour pouvoir en même temps faire avancer les bêtes à leur loge de traite, mettre les trayeuses en route, faire sortir les chèvres. Un vrai ballet! Les chèvres sont dociles, heureusement, et savent ce qu'elles ont à faire. Deux jeunes boucs sont là pour la reproduction, et un vieux bouc passe une retraite agréable. Sébastien



Poulets d'un mois.

laisse ses chèvres tranquilles quatre mois, le temps pour elle d'allaiter leurs petits et de se remettre de la mise bas. Les cabris mâles sont revendus. La partie laboratoire est très moderne. Là, le lait est caillé, mis dans les moules, ronds ou allongés, puis cendré ou non. La réduction entre le moule de départ et le fromage prêt est d'environ la moitié, même plus pour des fromages très secs. ♪

Jacqueline Martinez@

Les Renouées, Michel Revault, Les Gilleteries, Truyes (37). Plus d'info : [À table](#) et [Paniers du val de Loire](#). [Ferme du Cabri au lait](#), Sébastien Beaury, Les Héraluts, Sepmes (37).



Chèvres alpines à l'étable.

Recherche maraîcher

Une délégation composée de membres d'Albert et du CA s'est rendue le 8 octobre chez un maraîcher d'Eure-et-Loir, pour éventuellement entamer un partenariat de légumes.

Un nouveau logo pour des huîtres naturelles

Personne ne le sait, mais les huîtres d'écloserie sont vendues sur les étals comme leurs cousines les huîtres naturelles, nées et élevées en mer.

Dans ces écloseries, des méthodes industrielles ont été mises en œuvre, permettant d'obtenir des huîtres qui grossissent plus vite et ne deviennent pas laiteuses. L'huître creuse triploïde, par exemple, est issue d'une manipulation du nombre de ses chromosomes. Ce monstre est surnommé du doux nom d'huître « des quatre saisons » car, stérile et incapable de se reproduire, elle n'est plus « laiteuse » en été et donc commercialisable toute l'année! L'Afsaa en a autorisé la commercialisation en 2001. Depuis 2008, les huîtres sont soumises à une surmortalité mettant en péril la profession d'ostréiculteur, à tel point que les « traditionnels », réduits aujourd'hui à 10 % des ostréiculteurs français, soupçonnent les manipulations d'affaiblir les huîtres face aux virus (facteur principal de mortalité). Considérant l'huître de roche sauvage bien plus résistante, ils demandent à les remettre au cœur des bassins « naisseurs » (comme l'ont fait les Japonais). Ils ont d'ailleurs déposé une requête en expertise auprès du tribunal administratif, l'expert est nommé, il doit déterminer la part de responsabilité de chacun face aux surmortalités, et lancent une [pétition](#).

Dominique Devaux@



Victoire en demi-teinte sur l'étiquetage des OGM

Un comité¹ spécifique de niveau international a été chargé en 1991 de « fournir des lignes directrices sur la façon dont la nourriture issue des biotechnologies modernes pouvait être portée à la connaissance des consommateurs ».

Vingt ans après, le comité a enfin statué; c'était en juillet dernier, après l'obtention d'un consensus malgré l'opposition des États-Unis et de l'Argentine : l'étiquetage est (enfin) autorisé mais pas obligatoire! Ce texte est tellement « clair » que les spécialistes pensent qu'il permettra aux pays favorables à l'information du public par l'étiquetage d'éviter de se faire attaquer par l'Organisation mondiale du commerce pour protectionnisme mais sans certitude.

Le consensus est tel que les partisans et les opposants à cet étiquetage se félicitent du compromis : les uns parce qu'il autorise enfin l'étiquetage des produits OGM et ne risquent plus d'être attaqués et les autres parce que l'étiquetage n'est pas obligatoire.

Ces derniers n'ont pas dit leur dernier mot car ils comptent bien faire du lobbying auprès des pays comme l'Afrique du Sud, qui a décidé que l'étiquetage n'est obligatoire que si les aliments transgéniques dépassent 5 % du produit.

À noter que l'Europe a sorti une réglementation concernant l'étiquetage et la traçabilité des produits OGM, rendus obligatoires pour les aliments destinés à l'alimentation aussi bien humaine qu'animale, pour les semences ainsi que pour les produits destinés à subir une transformation (par exemple : biocarburants) et ornementaux comme les fleurs... Le seuil au-delà duquel le produit doit être étiqueté est de 0,9 %.

En France, la loi de 2008 précisant en particulier le droit de produire et de consommer ►►



Michel se sert encore parfois de ce vieux tracteur.

La péniche est arrivée

Cette année, c'est 27 tonnes qu'Alain a remontées du Sud. Cela lui suffit pour amortir le voyage, mais il pourrait transporter jusqu'à 30 tonnes.

Le voyage dure 19 jours, en naviguant de 7 heures du matin à 22 heures. Les soirs de chargement, la journée peut se terminer à minuit.

Voilà un mode de transport propre que nos gouvernants feraient bien de privilégier.

►► « avec ou sans OGM » n'est toujours pas totalement appliquée compte tenu du retard de parution des décrets d'application. Un texte sur l'étiquetage du « sans OGM » est en cours de validation... La suite au prochain numéro!

Dominique Devaux@

1. Ce comité fait partie de la commission du Codex Alimentarius créée par la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) et l'OMS (Organisation mondiale de la santé) en 1963. Il comprend aujourd'hui 180 pays membres.

Source : [Inf'OGM](#).

Agenda

samedi 5 novembre : travaux solidaires à la Ferme de Rosny. Pour y aller et covoiturer, contacter [Jacqueline Martinez@](#).

samedi 12 novembre : projection, suivie d'un débat, de *Comment nourrir tout le monde ?*, film d'animation de 9 min de Denis Van Waerebeke, dans le cadre de la semaine de la solidarité internationale, au centre d'animation Daviel (24 rue Daviel, Paris 13^e).



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