



# Les Carottes libérées

## CONSON'SOLIDAIRE



Publication aléatoire et cliquable - février 2012 - n° 24

*La femme est une abeille comme les autres.*

### Édito

*La santé est-elle dans notre assiette ?*

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » affirmait Brillat-Savarin en 1825. La pollution de notre environnement, la dégradation de nos conditions de vie et la forte hausse du nombre de cancers ont depuis marqué l'évolution contemporaine de notre société. Selon le médecin Lylian Le Goff, « les facteurs de risques alimentaires, pour l'essentiel, sont dus aux pollutions agro-industrielles (excès de nitrates, pesticides...), à la médiocre qualité nutritionnelle des produits issus des productions conventionnelles et aux comportements alimentaires ». Aujourd'hui, deux tiers des adultes américains souffrent de surpoids (le taux a triplé en un demi-siècle), l'espérance de vie recule aux États-Unis et touche les minorités ethniques (Noirs et Latinos). La *junk food* s'est répandue dans les pays développés, les politiques agricoles (et notamment la PAC) ont imposé le système « maïs-soja » au cœur de l'alimentation animale avec la pression des lobbies industriels. Ainsi le décret sur la restauration scolaire du 30 septembre 2011 exige-t-il la présence d'un produit laitier et le recours exclusif aux protéines animales dans le plat principal de chaque menu français.

Parallèlement, le marketing alimentaire façonne les goûts du public, l'attire vers les graisses saturées. Face à l'omnipotence des multinationales, des politiques publiques doivent émerger et développer la prévention contre l'agriculture chimique en imposant des contrôles à l'indus-

trie alimentaire (additifs alimentaires, colorants, conservateurs...).

Pour que la nourriture bon marché soit bonne pour la santé, l'« art de bien se nourrir » doit revenir au goût du jour, en incluant une alimentation saine et équilibrée. Parmi les solutions nutritionnelles : privilégier des aliments bio de la région et de saison, les aliments riches en fibres végétales, les céréales complètes..., avec comme objectif la démocratisation des produits sains, la réhabilitation des protéines végétales en limitant les produits carnés, gras, salés et sucrés afin de lutter contre le diabète, les maladies cardiovasculaires et l'obésité chez les jeunes. Dans certains cas, l'économie réalisée en restauration collective sur les produits animaux

permet l'achat de produits de qualité bio. Alors que le prix des produits frais augmente, prôner la consommation de cinq fruits et légumes par jour doit s'accompagner de mesures pour rendre ces produits et les petites filières biologiques accessibles, en subventionnant notamment les marchés paysans.

Adhérez au changement en cette nouvelle année, pour réinventer l'agriculture, réenchanter nos pratiques alimentaires et défendre avec nous les produits sains accessibles au plus grand nombre... En 2012, vous pouvez aussi jardiner, c'est aussi salutaire de passer à la connaissance du vivant! ♪

William Élie

### Une exploitation au prix de l'indépendance

Ceux qui étaient à l'assemblée de signature des contrats ont eu la chance de goûter aux charcuteries présentées par François Le Clerc. Voici quelques nouvelles des « Tontons François », l'exploitation qu'il dirige avec François Thomas, dans le Tarn, à Vaour.

Au cours de l'année 2011, nous avons transformé 172 cochons, soit près de 12,5 tonnes de carcasses. Nous sommes à notre rythme de « croisière » souhaité... Mais peut-on parler de croisière tranquille ?

**Les prix des céréales, l'alimentation de nos cochons.** Les aléas climatiques et la spéculation sur les matières premières agricoles nous obligent à nous remettre en question en permanence. Fut un temps où le prix des céréales était fondé sur la qualité et la quantité de la récolte et à peu près fixe pour l'année grâce à la transparence sur les quantités récoltées. Aujourd'hui, la spéculation financière sur ces produits fait qu'il n'y a pas de



visibilité à moyen terme ni même à court terme : nous ne savons pas comment vont évoluer ces prix. La ferme ne comprenant pas d'hectares de terre cultivable, nous ne produisons pas un des kilos d'orge que nos cochons mangent. Nous sommes donc dépendants du cours des céréales. Or, l'année 2011 a été exceptionnellement mauvaise pour les rendements de céréales et les prix ont été très élevés.

De plus, pour la première fois en plus de dix ans, nous n'avons pas pu acheter directement notre orge à des paysans du secteur, eux-mêmes n'ayant pas de surplus ou gardant leur récolte pour leurs propres bêtes (voire, pour certains, subissant peut-être une pression de coopérative ou autre négociant mais sans qu'on puisse le prouver...). Le résultat de tout cela : de l'orge à 220 € la tonne en juin 2011 contre 120 € en 2010. Nos cochons en mangent ►►



### Courts-circuits en Seine 13 mai 2012

La prochaine édition aura lieu le samedi 13 mai 2012, en bords de Seine, près du pont de Tolbiac.

D'ici là, nous avons besoin de monde pour préparer, organiser, mitonner, transporter, animer... Réunion de préparation : mardi 6 mars.

Prochaine réunion du comité de pilotage : jeudi 15 mars.

Voir l'agenda pour plus de précisions.



Le gouvernement a saisi la Commission européenne pour lui demander de suspendre l'autorisation de mise en culture du maïs MON810, dont les risques pour l'environnement ont été prouvés. Son pollen est impropre à la consommation humaine et n'est pas toléré dans le miel, la vérification de sa présence étant à la charge de l'apiculteur, ce qui est financièrement impossible pour les apiculteurs amateurs. En 2011, la plupart des apiculteurs espagnols se sont retrouvés avec du miel invendable.

Une campagne nationale de communication a été lancée à l'occasion du Salon de l'agriculture, à Paris, et du salon Primevère, à Lyon. Elle s'inscrit dans la durée, bien au-delà d'un éventuel semis de MON 810 en France.

Signez la **pétition** en ligne pour manifester votre opposition aux OGM (<http://www.ogm-abeille.org/#petition>).

►► environ 80 tonnes à l'année, ce qui nous fait une augmentation directe de charge de 8 000 €, uniquement sur l'alimentation des porcs. Nous prenons l'engagement de baisser nos prix de vente dès l'été 2012 si la tonne d'orge revient à un cours normal (espérons-le...).

**Le renouvellement du cheptel reproducteur porte ses fruits.** En effet, le renouvellement du cheptel (nouvelles mères et nouveau verrat) fait que les portées sont plus importantes (environ sept porcelets par truie au sevrage) et que les porcelets grossissent plus vite avant le sevrage, les mères produisant plus de lait. En 2011, nous sommes devenus autonomes, contrairement à 2010 où nous avons dû acheter un lot de porcelets chez un autre éleveur, pour combler notre manque.

**Les charcuteries sèches et conserves.** Un an et demi que notre séchoir à charcuterie sèche fonctionne et nous sommes assez satisfaits de la qualité de nos salaisons. Visiblement, vous les appréciez aussi. «Assez satisfaits» veut dire qu'il nous reste des progrès à faire sur la saveur

et la régularité. Mais pour un début, c'est pas mal. Cette année, nous pensons essayer quelques jambons crus. À suivre... Concernant les conserves, notre gamme comprend aujourd'hui dix recettes différentes et donc autant de parfums (pâté de campagne, de jambon, de fromage de tête, rillettes, boudin noir...) et notre recette de boudin blanc est enfin stabilisée, nous permettant de faire du très bon boudin blanc et noir. À vous de goûter...

**Notre objectif pour cette année 2012 : création de chemins pour la visite de l'élevage depuis le sentier pédestre.** Notre nouvel objectif d'aménagement sur la ferme concerne nos chemins de circulation, que ce soit pour le tracteur ou à pied. Ce qui a créé le déclin c'est que, depuis la vente d'un terrain attenant à la ferme, nous savons que nous nous verrons privés dans un futur proche de l'un de nos principaux chemins d'accès à nos parcs de cochons. Or, notre ferme est traversée par un

sentier de grande randonnée. Nous avons donc décidé de créer un chemin «découverte» pour ouvrir notre ferme à tous les randonneurs avec la pose de panneaux explicatifs sur notre élevage et la création d'une aire de pique-nique au milieu des cochons noirs.

Voici quelques nouvelles, en vrac en vous disant encore qu'en dix ans deux installations de paysans ont été possibles sur cette ferme, avec quatorze truies en vente directe et sans aide publique directe aux productions. Nous sommes arrivés en cette fin d'année 2011 à nos objectifs économiques et nous en sommes heureux. À bientôt, dans votre amap lors de notre passage. Les Tontons François : François Le Clerc (06 78 57 76 71) et François Thomas (Fañich) (06 82 20 37 65).

Renvoyez votre bon de commande avant le 28 mars et le plus rapidement possible, car les commandes sont traitées dans leur ordre d'arrivée. Prochaine livraison : 3 avril au Moulinet et 5 avril à Albert.



De gauche à droite : François Le Clerc, Frédéric Canler et Jean-Jacques Boudin, lors de l'assemblée de signature des contrats, présentés par Joëlle Pichon.

## Premiers travaux apicoles à la ferme de Rosny

Pour préparer l'arrivée des abeilles au printemps à la Ferme de Rosny, Frédéric et Sophie nous accueillent le 25 février 2012, à partir de 14 heures, pour participer aux premiers travaux apicoles du projet Bonus Abeilles. Nous consacrerons cette demi-journée au montage et à la protection des deux ruches.

Nous concluons cet après-midi par la présentation de la ruche «Warré» et sa conduite autour d'un goûter partagé. Olivier Gervais@



Consum'Solidaire a signé l'appel pour une foire à l'autogestion (<http://www.foire-autogestion.org/>).



Soirée-débat le 12 avril, en présence de Marc Dufumier et Benjamin Soulard.

## Bilan de l'activité des jardiniers à l'Aqueduc

Consum'Solidaire partage avec le SEL et l'association d'entraide Érasme Garancière les parcelles associatives du jardin de l'Aqueduc. Une dizaine d'adhérents de C'S ont participé aux activités de jardinage pendant la saison 2011, consacrée aux pratiques agroécologiques avec le calendrier lunaire (calendrier biodynamique).

Nous avons commencé par la préparation de la parcelle en mars, avec un apport de terreau et des amendements en fumier de cheval. À l'issue, nous avons réalisé les semis de printemps, directs (persil, tournesols, fleurs, etc.) et sous châssis africain\* (tomates, choux). Ces semis ont été l'occasion de mettre en œuvre des mesures biotechniques telles que la création de bordures de soucis (*Calendula officinalis*) afin d'éloigner les insectes nuisibles.



Le repiquage des tomates et la plantation d'aromatiques ont eu lieu quelques semaines plus tard, pendant la période de lune descendante, afin de favoriser la formation des racines.

La totalité des parcelles a fait l'objet cette année d'attention particulière concernant l'apport en eau, compte tenu de la sécheresse en fin de printemps et de l'abattage des arbres de rive qui a sensiblement amélioré l'ensoleillement de ces parcelles. Un «arrosage solidaire», mis en place entre les trois associations, nous a donc permis d'obtenir une belle production de tomates, persils et aromatiques.

Octobre a été l'occasion de récolter le tournesol et de préparer la parcelle pour la saison prochaine, en particulier par des semis d'engrais verts (trèfle, lin et luzerne), de blé d'hiver et de choux.

Ces activités de jardinage collectif ont été l'occasion pour les membres de C'S d'apprécier la douceur du jardin et de partager quelques moments festifs lors de pique-niques et autres apéritifs dînatoires, dont le point d'orgue fut la soirée de récolte estivale qui a réuni les trois associations autour d'un dîner partagé au clair de lune (et de quelques bougies...).

Olivier Gervais@

\* Réalisé à partir d'un cageot en bois et d'un sac en plastique, modèle et conseils sur demande.

## Agenda

**mardi 6 mars**, à 19 h : réunion de préparation des Courts-circuits, 25, rue du Moulinet, 75013 Paris. Contact Laure @.

**jeudi 15 mars**, à 20 h : comité de pilotage des Courts-circuits, Maison des associations, 11, rue Caillaux, 75013 Paris.

**jeudi 12 avril**, à 20 h : soirée-débat en présence de Benjamin Soulard et Marc Dufumier, à l'occasion de la sortie de son livre *Famine au Sud, malbouffe au Nord*, MAS, 10-18, rue des Terres-au-Curé, 75013 Paris.



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>  
[consomsolidaire@actionconsommation.org](mailto:consomsolidaire@actionconsommation.org)