

Les herbes de Margeride

Comme un oiseau... par Valérie

Une nouvelle saison débute. La quatrième en solo. Je vis toujours un moment de stress au commencement du printemps. Premières cueillettes, travailler la terre, préparer les commandes, transformer, changer les ânes de pâture, visiter les ruches...

Non que je ne fasse rien l'hiver : je concocte mes sirops et confits. Je teste de nouveaux produits : cette année, je sors les confits de gentiane et de reine des prés. Je prépare mes sachets de tisanes. Je vais quotidiennement nourrir les ânes à 1 km de la maison en priant que les congères ne me barrent pas le chemin : cet hiver, aucun souci de météo. Par contre en février, notre doyenne, Lulu est morte ; Avec Elouan, mon fils, nous avons pleuré et puis la vie a continué. Je suis impressionnée par la force d'adaptation de l'être humain ; c'est troublant et beau à la fois. Et puis je suis le rythme de la nature. Je suis lente, contemplative. Je tire quelques leçons de la saison passée et je rêve à la prochaine. J'aime cette accalmie propice à l'intériorisation.

En ce début de printemps, je suis pleine d'espoir et je suis l'exemple des oiseaux, des abeilles en me hâtant. Je cueille actuellement le bourgeon de pin, l'ortie, le lamier blanc et la primevère. Les pissenlits commencent à me faire de l'œil. Aïe aïe aïe ! ne vous pressez pas mes poussins ; je n'ai que 2 mains.

Rendez-vous dans le Tarn pour un grand rassemblement des AMAP

MIRAMAP

Réservez les **4 et 5 juin** pour ce grand week-end de rassemblement pour échanger, débattre et construire l'avenir du mouvement des AMAP !

Souveraineté alimentaire locale :

Comment les citoyens peuvent-ils se réapproprier collectivement l'agriculture et l'alimentation ?

* **Vendredi 3 juin** : arrivée dans le Tarn à Castres, accueil des participants chez les hébergeurs

* **Samedi 4 juin** : Rencontre du mouvement des AMAP et soirée festive

Ateliers thématiques

Présentation d'initiatives des acteurs du mouvement

Échanges de pratiques, débats

Café paysans en AMAP

Table ronde sur la souveraineté alimentaire locale

Apéro et soirée festive en musique avec le groupe Navarros

* **Dimanche 5 juin** : Assemblée Générale du Mouvement Inter-Régional des AMAP

Construction collective et participative du programme d'actions 2016-2017

Inscriptions : Pour commencer à préparer votre venue nous vous proposons de vous pré-inscrire via le formulaire en ligne.

https://docs.google.com/forms/d/1evb8-Du_ZTJz_Ls21d9z9pGr6UcYLWjob2-gWBPP2rA/viewform

Sous la main ce mois-ci :

Valérie, comme un oiseau

Séverine, au vent !

Sébastien, les sols

n°21 - mai 2016



histoires des paysans amapiens et des mangeurs éveillés

Maraîchage *Au vent ! par Séverine*

Le travail au jardin a repris en février. Il s'intensifie à mesure que la saison avance et que les jours s'allongent. Le temps est clément, parfait en ce qui me concerne pour ce début de saison : il ne fait pas froid. L'alternance de jours ensoleillés, de jours nuageux et de pluie permet d'alterner la préparation de la terre, les repiquages, la levée des jeunes pousses. Le jardin est jaune, couleur des pissenlits qui poussent à une vitesse folle à cette saison. Le vent est par contre un peu trop présent à mon goût et pour la serre ! Nous avons des bandes de plastiques qui se sont déchirées et nous avons dû en remplacer certaines d'urgence. Les serres ont été installées il y a maintenant 6 ans (certains amapiens doivent s'en souvenir !) . Les bâches d'une des serres sont à changer. Nous projetons de la découvrir cette automne après la saison ; nous ferons appel à vous l'hiver prochain pour nous aider à en installer de nouvelles.

Nous nous demandons toujours à cette période comment sera la saison, chaude, pluvieuse, ...le temps est déterminant pour nous. Après une année de pluies abondantes (2014) et une année de "canicule" (2015), de quoi sera fait 2016 ?

Contrat maraîchage 2016

On remplit dès à présent son contrat maraîchage sur le site de l'Amapp : les paniers commencent le 1^{er} juin et se terminent le 21 décembre. Deux paniers sont proposés : un petit à 9€ et un grand à 15€. On s'engage pour 7 mois. On pourra alors annuler 3 paniers qui seront remboursés. Il faut prévenir à l'avance les annulations auprès d'Hélène. On effectue 7 chèques : un chèque par mois avec au dos du chèque le mois correspondant. Un seul chèque est débité par mois.

amapp du gévaudan
http://www.mappemende.org amapp-gevaudan@mappemende.org

Plaidoyer amoureux pour les sols

Chapitre 1 : Apéritif

par Sébastien, mangeur éveillé et engagé

Le sol évoque généralement une surface, un lieu sur lequel on se tient, on marche, on construit... Le sens commun considère rarement la diversité des sols, sa profondeur, son foisonnement de vie, ses fonctionnements. Le sol reste bien souvent un inconnu caché, une « boîte noire ».

Ainsi l'agriculture moderne ou « conventionnelle » le considère comme un simple support de culture quasi inerte ou une source de contraintes et d'insuffisances (trop peu profond, trop chargé en cailloux, infertile, en excès ou manque d'eau, trop acide...) qu'il convient de corriger : fertilisation et amendement pour modifier son acidité et accroître sa fertilité, drainage ou irrigation pour adapter ses teneurs en eau aux cultures souhaitées, décompactage et aération des sols tassés et dégradés par les pratiques agricoles. Comme trop souvent, l'Homme moderne n'a que deux postures : soit la négation et l'indifférence, soit le rapport de force et la domination (qui peut signifier la mise à mort).

Or, le sol est au cœur du cycle de la vie sur Terre. Cette « plaque tournante » est au départ et à la fin de toutes les chaînes alimentaires : au départ car il fournit aux végétaux une part importante de leur alimentation (eau, nutriments et oligoéléments), en fin car il décompose, recycle et stocke la matière organique.

Le sol est un milieu vivant, le plus riche et le plus complexe qui soit sur Terre. Il abrite une multitude d'espèces : un hectare de sol forestier contient plus d'organismes vivants qu'il n'y a d'êtres humains sur la planète. « Peau vivante de la Terre », c'est un espace d'interfaces, d'échanges et de transition entre aérien et souterrain, aérobique et anaérobique, organique et minéral. C'est un écosystème, constitué de nombreux êtres vivants en interactions entre eux et avec le milieu physique (atmosphère, eau, roches, sources de chaleur).

Tout usage agricole nécessite de connaître les caractéristiques et le fonctionnement des sols en présence. Chacun offre des atouts et contraintes à prendre en compte dans une démarche d'agriculture durable.

Le manque de considération des sols par l'agriculture conventionnelle a des conséquences dramatiques, avec leur appauvrissement général par manque d'entretien à long terme : disparition de la vie biologique, perte de matière organique, tassement, pollution, érosion et acidification, hausse de l'effet de serre par dégradation de l'humus... Il est urgent de réinvestir le sol, s'y intéresser et lui restituer sa place centrale. Cette coopération durable nécessite de mieux le connaître, s'y adapter et l'appréhender comme un patrimoine.

La Main au panier propose un feuilleton visant à nous réconcilier avec les sols qui nous nourrissent. Le second chapitre de la série développera les processus de formation et de fonctionnement des sols. La matière organique et l'humus, éléments centraux des sols, feront l'objet du troisième chapitre. L'ensemble permettra finalement d'aborder les relations entre le sol et l'agriculture dans un quatrième article, voire un cinquième.

Recette à partager : le dessert facile de saison Une compote de rhubarbe

La rhubarbe est acidulée, c'est pour ça qu'on l'aime ou qu'on la déteste... Le goût change avec l'âge... alors si nos souvenirs sont terribles avec ce drôle de légume, on est curieux, on la goûte à nouveau... peut-être sera t-elle une révélation...

Pour 1kg de rhubarbe, 150 g de sucre (si la rhubarbe est mûre à point, cette quantité de sucre est suffisante !)

Notre ou nos épices préférées, cannelle, girofle, gingembre, cardamome...

Pour ceux qui craignent l'acidité on peut ajouter des pruneaux ou de la banane (alors il faudra à la fin de la cuisson mixer la compote).

On coupe en petit morceau la rhubarbe (pas besoin de l'éplucher), on la met dans une casserole avec le sucre et les épices, on mélange bien. On ajoute un fond d'eau pour que la rhubarbe n'accroche pas et... on met plein gaz, on porte à ébullition (il faut que la compote cuise vite pour qu'elle rende un minimum d'eau (ou que l'eau s'évapore très vite!) et garde sa jolie couleur rose). On surveille avec ses grands yeux (car la rhubarbe peut vraiment brûler !!)... et très vite la rhubarbe va rendre de l'eau et se déliter... on brasse, elle est fondante, on coupe le feu, on la laisse tiédir... c'est là qu'elle est la meilleure : on la déguste avec une grosse cuillère de faisselle ou fromage blanc (de brebis pour ceux qui aiment !) légèrement sucré, épicié ou vanillé... 7ème ciel !

