



### EDITO

Quelle belle Toussaint, cette année ! Il fait beau, les arbres ont revêtu des couleurs splendides. Les touristes sont venus en masse profiter de ce petit supplément de vacances, et je regarde avec admiration les chrysanthèmes qui attendent dans mon jardin le moment où j'irai les déposer dans les cimetières familiaux. Oui, j'aime cette fleur qui célèbre avec générosité la fin des beaux jours et se met sur son trente et un pour rendre hommage à nos défunts. Alors, faire un petit voyage, un petit ménage de la stèle, déposer mes chrysanthèmes soigneusement choisis (blanc éclatant, jaune soleil ou framboise mûre, ce ne sont pas des couleurs tristes), et prendre un moment pour me rappeler les bons souvenirs a toujours été pour moi un instant privilégié qui me redonne de l'énergie. Et de l'énergie, il nous en a fallu, ce mois-ci pour concocter cette niouze, riche et variée. Merci aux rédacteurs coutumiers ou inhabituels pour leurs écrits.

Catherine

### SOMMAIRE

Edito	
Les poules, le poulailler et la fermière.....	1
Charles Gaignard, amapien et pépiniériste bio.....	3
Jours des producteurs .....	5
Soirée du 28/10 à la Closerie .....	6
Le jubile papilles .....	7
Gaspillage alimentaire .....	8
Visite de la déchèterie de Bellevue.....	12
CETA.....	15
Alimenterre .....	20
Des nœuds dans la toile.....	22
Rejoignez-nous .....	23

## Les poules, le poulailler et la fermière.



C'est ma 10<sup>e</sup> année de production c'est à peu près l'âge des AMAP du département. J'avais commencé avec 200 poules pondeuses et 5 AMAP, aujourd'hui, j'ai 350 poules et 8 AMAP.

L'alimentation vient pour 30% de chez Michel Socheleau de Chemillé, (triticale pois, féverole, tourteau de tournesol) j'achète le Maïs Soya broyé à Edou Breizh une entreprise bretonne qui me garantit un approvisionnement français des aliments. Puis je complète avec 10% de coquillages broyés de Bretagne, puis des minéraux et du gluten de maïs (seul aliment non bio, mais garanti sans OGM,) le cahier des charges autorise 5% de non bio. La ration alimentaire est un savant mélange d'aliments apportant les différents acides aminés essentiels (protéines) pour faire pondre de l'œuf (méthionine et cystine).

Les gens qui se battent peuvent perdre. Les gens qui ne se battent pas ont déjà perdu. *Berthold Brecht*

Nous avons auto construit avec mon compagnon en 2007, un poulailler avec des matériaux de récupération, notamment issus de la déconstruction de l'étable de mes parents en Bretagne. Ce poulailler a bien vieilli et je suis en train d'organiser pour cet automne la construction d'un tunnel maraîcher pour y loger mes poules et le stockage de l'alimentation.

Je n'ai pas de terre, uniquement les 4000m2 de parcours arborés où se baladent les poules en extérieur. Je collabore avec Denis et Vincent, maraîchers bio de l'AMAP des goganes qui me prennent le fumier chaque année et aussi Alain Chazereault éleveur de volailles sur ces mêmes AMAP qui élève mes poulettes chaque année de 1 jour à 18 semaines.

Alain et Nathalie, du Gaec des 3 poiriers covoiturent mes œufs jusqu'à l'AMAP de Saumur et de Montreuil Bellay.

Mes 350 poules pondeuses me prennent un mi-temps de temps de travail ainsi qu'elles me rapportent un revenu à mi-temps. Je passe autant de temps à livrer qu'à produire.

Je complète mon activité par un travail salarié à temps partiel dans le secteur médicosocial. Je crois que j'ai oublié de dire que je produis bien sûr en Bio, mais cela nous semble tellement évident qu'on oublie de le dire, en sachant que nous avons un contrôle bio chaque année qui me coûte pour ma part un peu plus de 400 € par an. Nous devons prouver que nous produisons propre et que nous ne détruisons pas la nature !

Vous recevrez rapidement des nouvelles sur une demande d'aide à un chantier de construction de nouveau poulailler, sans doute les samedis 5 novembre et 19 novembre.

Catherine Louâpre

# CHARLES GAINARD

## AMAPIEN ET PEPINIERISTE BIO

### Quelques mots sur la pépinière le Clos des Arbres, à Méron.

A la sortie de l'Institut National de l'Horticulture en 2003, et après avoir vadrouillé dans le sud de la France, nous souhaitons relancer et concrétiser notre projet d'installation. Attaché à ma région d'origine, étant né à Angers, j'ai repris la suite d'une pépinière située à Cizay la Madeleine en 2009.

On a alors lancé la conversion en bio et arrêté la gamme ornementale (arbres et arbustes) par manque de temps, pour se consacrer aux rosiers et aux fruitiers. Puis en 2013, nous avons décidé de déménager la pépinière à Méron, pour réaliser nos rotations sur les terres de Jean-Louis et Sophie Bonnin. La surface en bio est plus importante, ce qui nous assure une rotation pérenne.

Notre production s'effectue en pleine terre, c'est-à-dire directement dans les champs. On met deux ans pour produire un arbre fruitier ou un rosier. Voici les étapes : en mars, on plante les porte greffe que l'on va entretenir toute la première année.

Les plants sont très fragiles au cours de cette première année. Il faut absolument éviter la concurrence de l'herbe afin qu'ils soient en pleine forme jusqu'au mois d'août, période à laquelle on va les greffer.

C'est grâce à cette étape que la variété finale (par exemple l'abricotier « précoce de Saumur ») va se souder au porte greffe.

L'année suivante, on va ébourgeonner les plants à plusieurs reprises, tuteurer si besoin. On passe beaucoup de temps à piocher et à biner...

Arrivé en novembre, on arrache. C'est la fin du cycle. On peut continuer le cycle de production du fruitier pour proposer des arbres déjà formés (gobelet, tige...). Dans ce cas, l'arbre peut rester jusqu'à 5 ans en pépinière.

Aujourd'hui, on dispose d'une centaine de variétés de fruitiers et d'une cinquantaine de variétés de rosiers. Beaucoup de ces variétés sont anciennes ou locales. L'objectif étant de sélectionner celles qui apporteront le bon fruit avec un minimum d'entretien. On greffe parfois des variétés de certains jardiniers, si elles méritent d'être conservées.

N'hésitez pas à venir nous voir au Clos des Arbres, 364 rue du Cohu à Méron, Montreuil Bellay. La pépinière est ouverte le samedi durant tout le mois de novembre de 9h à 12h et de 14h à 17h. Vous pouvez passer en semaine, mais mieux vaut appeler pour être sûr au 06 86 85 04 98.

Vous retrouverez toutes nos informations sur notre site : [www.leclosdesarbres.fr](http://www.leclosdesarbres.fr). Vous pouvez me joindre au 06 86 85 04 98 ou par mail : [contact@leclosdesarbres.fr](mailto:contact@leclosdesarbres.fr)

Et n'oubliez pas, la meilleure période pour planter un arbre fruitier, c'était il y a cinq ans, la deuxième meilleure période, c'est maintenant !



Rosier Yolande d'Aragon



Poirier Beurré d'Anjou

Charles GAINARD

# JOURS DES PRODUCTEURS



## CALENDRIER AMAP DE L'OUTARDE NOVEMBRE 2016

nov-16	
<b>3</b>	<b>17</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>O Champignons</li><li>O Fromages de chèvre</li><li>O Lait</li><li>O Légumes</li><li>O Œufs (double)</li><li>O Pain</li><li>O Savon</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>O Bœuf- Agneau</li><li>O Champignons</li><li>O Fromages de chèvre</li><li>O Lait</li><li>O Légumes</li><li>O Œufs</li><li>O Pain</li></ul>
<b>10</b>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>O Fromages de chèvre</li><li>O Lait</li><li>O Légumes</li><li>O Miel</li><li>O Œufs</li><li>O Pain - Farine - légumes secs</li><li>O Poisson</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>O Agrumes</li><li>O Fromages de chèvre</li><li>O Lait</li><li>O Légumes</li><li>O Œufs</li><li>O Pain</li><li>O Pommes-poirs</li><li>O Poulet-porc</li></ul>

NB : jeudi 17, **peut-être** première livraison d'agrumes.

## SOIREE DU 28 OCTOBRE

Ce devait être la soirée d'ouverture de la première foire d'automne de Montreuil-Bellay, mais, visite du président oblige, ce fut juste une séance de cinéma suivie d'un débat.

Le film « Demain » avait été choisi pour témoigner des nombreuses initiatives citoyennes dans le monde qui concourent à faire apparaître de nouvelles façons de vivre, plus propres, plus justes, plus solidaires.

Une cinquantaine de personnes étaient présentes, dont un bon nombre venues de Saumur. La quasi-totalité du public est restée pour le débat.

Durant cette discussion, 4 personnes sont venues exposer les initiatives citoyennes organisées à Montreuil et dans les environs.

- Marc Royer a fait un historique de notre AMAP, en place depuis 6 ans qui a développé un partenariat entre les agriculteurs respectueux de la terre, des animaux et des hommes, et les consom'acteurs en accord avec ces valeurs.
- Gérard Caby nous a parlé de l'atelier de co-réparation du saumurois dont la prochaine séance se tiendra le 5 novembre au centre social Roland Charrier. Cet atelier permet aux participants d'apprendre à bricoler pour réparer leur petit matériel, ce qui évite le dépôt en déchèterie et permet des rencontres détendues au chevet de ces objets malades.
- Peggy Peralta, de Saumur a exposé son projet de récupération de légumes bios invendus pour les cuisiner et les remettre sur le marché sous forme de conserves. Elle nous annonce l'organisation prochaine d'une « Disco Soupe » à la MJC de Saumur, le 12 novembre prochain. La Disco Soupe est l'occasion de partager un moment convivial, en musique, pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Sylvanie Bouchet a relancé un projet commun à la mairie et à l'AMAP : la création d'un verger partagé, sur un terrain communal et avec le parrainage des habitants. Le projet est encore à préciser, mais, nous en reparlerons....
- Des personnes présentes dans la salle ont rappelé l'existence du SEL (service d'échange local) sur le canton de Montreuil-Bellay.

Une grande partie des spectateurs s'est retrouvée au bar pour tester une nouvelle bière locale et goûter au délicieux camembert de chèvre de la ferme de l'Ecotay.

L'ambiance était très chaleureuse et bienveillante, et nous avons tous passé un bon moment.

A refaire sans modération

Catherine

# LE JUBILE PAPILLES PUMPKIN CAKE AUX NOIX

Ou en Français : Gâteau de citrouille aux noix

A cuisiner à l'avance



Adapté d'une recette de Julie ANDRIEU, elle-même inspirée du carrot cake américain, cette recette bien de saison, que je réalise depuis des années, fait la joie des enfants les plus difficiles et des grands.

Essayez, vous verrez on obtient un gâteau très moelleux et léger !

## Ingrédients :

- 400 grammes de potiron de chez Raphaël, de votre jardin ou de votre magasin bio préféré
- 120 grammes de sucre roux en poudre (rapadura, muscovado ou cassonade) de votre magasin bio préféré
- 2 gros œufs bio de chez Catherine
- 120 grammes de farine PACHAMAMA
- 50 grammes de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe rase de quatre épices
- ½ sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile végétale
- ¼ de cuillère à café de sel
- Sucre glace pour le décor

## La recette :

Préchauffer le four à 160 degrés pour une cuisson longue et douce

Peler la citrouille et râper la chair

Mélanger la farine, les épices, le sel et la levure

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes

Dans un saladier (ou au robot), mélanger l'huile et le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis la farine mélangée aux épices, la citrouille râper, les cerneaux de noix. Bien mélanger.

Ajouter les blancs en neige délicatement

Beurrer un moule à manqué ou à savarin comme sur la photo et y ajouter le mélange.

Enfourner une heure.

Laisser refroidir avant de démouler et mettre le gâteau au réfrigérateur 2 à 3 heures.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

On vous en redemandera !

# GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous sommes tous concernés par le gaspillage alimentaire, plus sensibilisés que la plupart des gens, les amapiens sont sans doute plus vigilants.

Un petit rappel cependant :

## LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE RÉPOND À UN TRIPLE ENJEU :

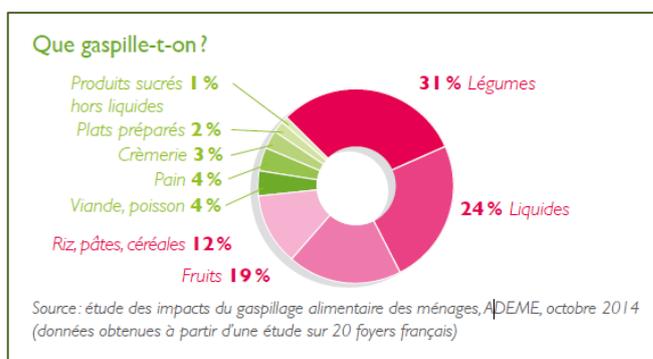
- **Environnemental** : à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3<sup>ème</sup> position juste après celui de la Chine et des USA, en outre du fait de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est un gaspillage de ressources naturelles et notamment d'eau : une baguette de pain nécessite par exemple 200 litres d'eau et 1kg de farine, 1 000 litres !
- **Economique** : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.
- **Ethique et social** : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

## « DU CHAMP JUSQU'À L'ASSIETTE », TOUS IMPLIQUÉS

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller.

En effet, bien qu'il fasse preuve d'une certaine vigilance notamment à son domicile, le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités...

Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !



Source : ADEME 2014

## QUE FAIRE POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Attention, je ne cherche pas à donner de leçons, je suis sans doute la première à ne pas faire tout ce qui va suivre...

### 1. Acheter en vrac ou à la coupe :

- Charcuterie, boucherie, crèmerie, poissonnerie
- Fruits, légumes, légumes secs, céréales
- Pâtes, riz, semoule

C'est facile en magasin bio, mais si vous fréquentez les supermarchés (moi ça m'arrive, mais j'ai mauvaise conscience et je rase les murs...), ils proposent aussi les produits à la coupe, au poids...



On achète ainsi la quantité dont on a besoin et on économise les emballages (pas de produits sous vide)

### 2. Utiliser son propre sac ou son cabas :

On évite les sacs réutilisables si polluants la plupart du temps.

On ne va pas se mentir, ça nous arrive d'oublier notre sac et on apprécie un petit sac plastique si peu « éthique ».



### 3. Acheter la juste quantité d'aliments :

Éviter d'acheter des produits frais en trop grande quantité, c'est limiter les risques de gaspiller. Pour cela, on essaie de suivre la liste de courses qu'on a préparée et on ne se laisse pas séduire par de miraculeuses promos.

Télécharger le carnet malin des courses pour mieux consommer (ADEME)



[http://www.casuffitegachis.fr/sites/default/files/carnet\\_ademe\\_100x150\\_2016.pdf](http://www.casuffitegachis.fr/sites/default/files/carnet_ademe_100x150_2016.pdf)

### 4. Avoir ses astuces cuisine

- Cuisiner en priorité les aliments entamés ou bientôt périmés
- Cuisiner les justes quantités en fonction du nombre et de l'appétit des convives. Moi j'ai du mal avec le dosage des pâtes ou du riz, il en reste toujours... qu'on donne aux poules, mais quand même !
- Cuisiner les restes
- Cuisiner les fanes et les épluchures  
Les légumes feuilles sont peu caloriques et intéressants d'un point de vue nutritionnel, ils se cuisinent à toutes les sauces, mais souvent on oublie que certains légumes racines fournissent également des feuilles délicieuses.
- Pourquoi jeter les fanes de radis, de betteraves ou de plantes sauvages. Les feuilles de betteraves valent bien celles des épinards, et le potage d'orties a une saveur proche des haricots verts ou du brocolis.
- Les feuillages sont peu caloriques et très riches en vitamines et antioxydants : carotène, vitamine C, acide folique, calcium, ... et les vitamines et les fibres se concentrent souvent dans la peau des fruits et des légumes.
- Les épluchures vous permettent de diversifier vos menus, mais, naturellement, il vaut mieux pour notre santé que les légumes soient bio.

Un site pour les cuisiner. Je promets d'essayer !

<http://jecuisinemonpotager.fr/cuisiner-les-fanes-et-epluchures-de-vos-legumes/>



Renée

## Visite de la déchèterie de Bellevue

Aujourd'hui, je vous emmène en promenade : pas une promenade romantique dans les bois ou au bord d'une rivière, non : visite de la déchèterie de Bellevue, à St Lambert des Levées.

Un samedi matin du mois d'octobre, j'ai reçu, comme beaucoup d'autres, une invitation à visiter cette déchèterie. A ma grande surprise, j'étais la seule à me trouver sur le site à l'heure dite. Mon guide n'a pas paru étonné et nous sommes partis à la découverte de cet endroit magique.

Parce que c'est bien beau de trier, mais qu'est-ce que cela devient après ?

La première réflexion qui me vient à l'esprit, c'est que c'est propre, une déchèterie, et que les utilisateurs sont assez disciplinés. En effet, seuls deux employés gèrent les nombreux bacs de tri, et rien ne déborde.

Dès l'entrée, on est appelé à se débarrasser de ses DDS (déchets diffus spécifiques), c'est-à-dire tous les fonds de peinture, bouteilles de produits chimiques ou de produits ménagers toxiques. Ils sont remis directement à l'employé qui assure l'accueil. Il range lui-même ces déchets potentiellement dangereux dans une pièce à part. Ceux-ci sont récupérés par Triadis, une plateforme spécialisée dans la récupération des déchets en petites quantités, puis traités pour valorisation : soit énergétique par combustion, soit matière par régénération des solvants.

Le bac suivant est dédié au petit matériel électrique et électronique. Vous savez, c'est celui qu'on vous propose de réparer à l'atelier de co-réparation ! Bon, s'il finit quand même par arriver à la déchèterie, sachez qu'il est récupéré par Envie 49. C'est une société basée à Angers qui récupère, répare et revend, sous garantie, ces objets abandonnés. Depuis sa création, en 2000, 66 417 objets ont été ainsi remis sur le marché. Emmaüs et Aspire participent aussi au recyclage.

La spécialité de l'Aspire, c'est le textile. Les vêtements remis dans les conteneurs prévus à cet effet sont vendus en boutique s'ils sont en bon état ou transformés en chiffons. Ils peuvent aussi être effilochés en fibre pour isolant ou rembourrage et même en neige artificielle pour sapin de Noël.

Un conteneur est dédié aux huiles : de vidange, de friture. Elles sont régénérées pour les moteurs. Les bouchons de liège sont aussi recyclés en isolant.

La benne verre est aussi généreusement remplie : mais attention, seuls les bouteilles et pots de confiture sont recyclables. En effet, les autres éléments en verre n'ont pas la même température de fusion. Le verre recyclé est lavé, puis broyé. On obtient le « calcin » qui est introduit dans les fours de verrerie pour fabriquer de nouveaux emballages en verre, en complément des matières premières naturelles (sable, calcaire, carbonate de sodium).

Nous arrivons au bac à papiers : tous les papiers se recyclent, même les enveloppes à fenêtre, les cahiers à spirale et les blocs agrafés. Les nouvelles machines permettent de trier tout cela. Le papier peut être recyclé jusqu'à 5 fois. Seuls les mouchoirs, les couches, les papiers peints et les papiers cadeaux ou le papier photo ont reçu un traitement qui les rend impropres à la récupération.

Une benne est dédiée au mobilier : le recyclage est varié. Cela va du relooking par Emmaüs au démantèlement :

Les meubles rembourrés sont composés de plusieurs matériaux et n'ont pas tous la même forme. Ils nécessitent donc d'être démantelés pour être recyclés ils servent de combustible, c'est ce qu'on appelle la valorisation énergétique

- Les meubles en bois sont broyés, notamment pour faire des panneaux de particules.
- Les meubles en plastique sont triés par catégories de plastiques, broyés et transformés en billes qui servent entre autres à fabriquer des tuyaux.
- Les matelas sont démantelés, afin notamment de récupérer la mousse car elle peut être utilisée pour faire des panneaux isolants ou des tatamis de judo !

Une autre benne reçoit les bois non traités : planches, palettes. Celui-ci ne va pas très loin puisque c'est Loire Compost Environnement à Cizay la Madeleine qui les récupère pour les broyer et en faire du mulch.

Plus loin, on trouve les déchets non incinérables comme la laine de verre, les miroirs, le plâtre. Ceux-là ne peuvent plus rien pour nous, aussi seront-ils enfouis sur le site de Sonzay en Indre et Loire.

La ferraille est récupérée et valorisée par l'entreprise Passenaud de Méron, ainsi que les cartons.

La dernière benne contient les encombrants incinérables destinés à la valorisation énergétique.

Dans le fond de la déchèterie, un espace est réservé aux déchets verts, stockés, puis broyés sur place par Loire Compost Environnement ou entassés pour compostage.

Un autre espace contient les gravats destinés à faire du remblayage.

A Bellevue, on peut aussi déposer ses piles usagées, et même ses cartouches Nespresso.

Les contenus des différentes bennes sont régulièrement analysés pour détecter les erreurs de tri et trouver des solutions.

Le centre de Bellevue est également un centre de transfert vers Paprec à Angers, entreprise de valorisation des déchets que nous déposons dans les colonnes de tri. Là, de nombreux camions livrent tous les jours des tonnes de papiers, emballages, canettes, bouteilles plastiques triées mécaniquement et manuellement sur un immense tapis roulant, puis compactés et livrés à des récupérateurs.

Bien sûr, nous avons notre propre déchèterie à Montreuil, mais elle n'est pas aussi vaste et aussi moderne. Cependant, j'ai entendu dire que des travaux d'amélioration étaient prévus.

Au centre de tri de Bellevue, on peut compter, l'été, jusqu'à 400 utilisateurs par jour.



La déchèterie est ouverte tous les jours, même le dimanche matin, et vous pouvez vous y rendre sans avoir à justifier de votre adresse ou du paiement de vos impôts.

Les déchets appartiennent à Saumur Agglo Propreté et sont considérés comme une matière commercialisable. Si cela ne suffit pas à financer une déchèterie, cela rapporte quand même quelques fonds.

Même si tout cela est bien organisé, le mieux serait quand même de penser à réduire nos déchets. Renée nous livre dans ce numéro ses idées sur le gaspillage alimentaire. Il faut aussi songer aux emballages quand on a le choix. Je suis particulièrement fâchée après les emballages sous coque, très volumineux et non recyclables.

La bonne nouvelle c'est que la gestion des déchets crée de nombreux emplois durables, et que les personnes que j'ai rencontrées semblaient fières de travailler dans cette branche. C'est rassurant de savoir que les choses ont bien évolué depuis les décharges à ciel ouvert ! (si, si, c'était comme cela de mon temps).

Voilà, comme Lavoisier, on peut dire : « rien ne se perd, ... tout se transforme » et c'est tant mieux.

Catherine

## CETA

J'étais retenu par des obligations familiales le 8 Octobre, journée du grand rassemblement citoyen à Notre Dame des Landes intitulée « Que résonnent les chants de nos bâtons ». Je ne peux donc pas vous commenter cette formidable opposition citoyenne à toute tentative d'expulsion de la ZAD.

Sur Internet, de nombreux sites ont commenté cette journée : je vous propose le lien

[http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/10/09/notre-dame-des-landes-des-milliers-d-opposants-a-l-aeroport-defient-manuel-valls\\_5010577\\_3244.html](http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/10/09/notre-dame-des-landes-des-milliers-d-opposants-a-l-aeroport-defient-manuel-valls_5010577_3244.html)

Par contre, je peux vous parler de ce qui s'est passé en ce mois d'Octobre en ce qui concerne les « traités de libre-échange » dont vous avez sûrement entendu les commentaires sur vos chaînes de télévision ou sur Internet.

Le samedi 15 Octobre, dans toute la France avaient lieu des manifestations contre le TAFTA et contre le CETA



Rappelons que TAFTA est le projet de traité de libre-échange entre l'Union Européenne et les Etats-Unis, Et CETA est le traité de libre-échange entre l'Union Européenne et le Canada, déjà abouti au niveau des négociations et qui devait être signé « en grandes pompes » à Bruxelles le 27 Octobre (Rappel : CETA était la copie conforme du TAFTA)

J'étais personnellement dans la manifestation d'Angers où, après nous être réunis Place du Ralliement nous (une centaine de militants) avons déambulé dans les rues adjacentes, avec nos drapeaux, nos banderoles, nos mégaphones pour informer la population, et notre bonne humeur pour épinglez en chansons ces deux traités négociés en toute opacité « dans le dos des citoyens ».

Mieux que tout argumentaire sur les dangers de ce type de traités, je vous propose une série de photos qui résument les différents aspects sur lesquels portait la contestation ..... et des photos du Collectif : Ce n'était pas la première « manif », loin de là, mais nous avons tout lieu de penser qu'avec toutes celles qui l'avaient précédée, ainsi que la prise de conscience d'élus, de chefs d'entreprises, de responsables de chambres d'agriculture, etc... nous avons fini par peser sur une décision qui nous a comblés dans les jours qui ont suivi : TAFTA était bloqué, les négociations en panne (mais attention, pas enterrées !).

Mais notre joie a été de courte durée : le processus de négociations secrètes concernant le CETA, entamées depuis Mai 2009 entre l'Union Européenne et le Canada (lesquels d'entre vous en avaient eu connaissance ?) avait abouti le 26 Septembre 2016. Il ne restait plus qu'à l'adopter au niveau européen, puis à le faire ratifier obligatoirement (cet accord étant réputé « mixte ».... on en apprend, des choses !!!) par les Parlements nationaux de chaque état.

Et tous les commentateurs (gouvernement français en tête) de vanter les mérites du CETA, réputé être un « bon accord », loin des affres et des dérives du TAFTA.

Sauf que CETA était un copié-collé du TAFTA (à part sur les appellations contrôlées du fromage, dont toutes les chaînes de télévision en ont fait... tout un fromage de reportages !) ce que tous les collectifs européens dénonçaient depuis des mois et des mois. On faisait donc semblant d'abandonner le TAFTA par la grande porte en laissant les filiales des entreprises américaines implantées (ou qui s'implanteraient) au Canada et toutes les entreprises canadiennes bénéficier, par la petite porte, du CETA qui leur donnerait les mêmes pouvoirs. Et à ce stade on avait beau manifester, s'époumoner, argumenter, démontrer, ...rien n'y faisait, la propagande gouvernementale et médiatique nivelait tout, le processus se poursuivait inexorablement.

Sauf que, coup de théâtre, le 21 Octobre la Ministre du Commerce international canadien Chrystia Freeland , annonçait la fin et l'échec des négociations CETA !!

Que s'était-il donc passé ?

Pour faire court, il a suffi qu'une Région de la Belgique (la Wallonie), entraînant avec elle les autres régions francophones, dise « NON, je n'accepte pas les clauses du Traité dans l'état où on nous le propose » pour que tout capote...

Comment cela est-il possible ?

Pour comprendre, il faut intégrer les contraintes démocratiques suivantes :

- Au niveau européen il fallait l'unanimité (et pas la majorité) de l'acceptation des 28 Etats membres pour que le traité soit d'abord entériné par l'Union. Si les conditions étaient réunies, chacun des Parlements Nationaux devait ensuite le valider... dans un délai maximum de trois ans,

- La Belgique est un Etat fédéral, composé de trois Régions dotées de pouvoirs très étendus (La Région Wallonne, la Région Flamande et la Région de Bruxelles-Capitale), qui peuvent éventuellement ne pas accepter que l'Etat fédéral les représente, en particulier au niveau international.
- Sans entrer dans tous les détails, il faut savoir que la Wallonie avait dès le mois de Septembre 2015, fait part de ses réserves quant à certaines clauses du CETA à l'Etat fédéral (agriculture, respect des normes sociales et environnementales, services publics, arbitrage des conflits...). Le texte définitif n'ayant été soumis au Parlement wallon (chaque Région possède son gouvernement et son Parlement) qu'en Février 2016, c'est en Avril qu'une résolution demandait au gouvernement wallon de ne pas accorder les pleins pouvoirs au Gouvernement fédéral pour la signature du CETA,
- La Fédération Wallonie-Bruxelles et la Région wallonne avaient reconfirmé début Octobre ne pas pouvoir accorder leur délégation de signature au fédéral pour signer le traité au nom de la Belgique et de ses entités fédérées.
- Conformément à cette résolution, c'est le 18 Octobre que le Ministre-Président de la Wallonie, Paul MAGNETTE, annonçait au gouvernement belge le refus de la Région de signer le texte en l'Etat, refus que le Premier Ministre belge signifiait à la Commission Européenne.
- A partir de là, Paul MAGNETTE a subi des pressions formidables pour revenir sur sa décision... ce qu'il n'a pas fait.

Par contre, il a proposé une série de modifications « interprétatives » à la Commission européenne et au Canada, modifications qui ont finalement été acceptées le dimanche 30 Octobre, jour de la signature du CETA (NOUVEAU !! voir ci-dessous) par le Président de la Commission Européenne Jean-Claude Juncker, le Président du Conseil Européen Donald TUSK et le Premier Ministre Canadien Justin TRUDEAU, Vous allez voir que maintenant, le CETA officiel qui a été signé a subi des avancées significatives par rapport à l'ancienne version.

Je ne connaissais pas Paul MAGNETTE, je vous présente sa photo... et je ne peux personnellement que regretter qu'il n'existe pas en France un homme politique de sa trempe. Je ne sais pas si l'Histoire retiendra son rôle et celui des Régions francophones dans ce feuilleton politique, en tout cas j'espère qu'ils ne seront pas oubliés !



Qu'y a-t-il dans le texte ainsi soumis à l'ensemble des parties prenantes ? Il faudra un certain temps pour en faire le tour, mais je vous propose des extraits principaux d'une analyse réalisée par Raoul Marc Jennar, (essayiste belgo-français, spécialiste de politique internationale), déclaration que vous pouvez retrouver intégralement en suivant le lien suivant : <https://stoptafta.wordpress.com/2016/10/29/le-texte-belge-soumis-aux-27-autres-etats-et-au-canada/>

Le texte belge soumis aux 27 autres États et au Canada aura la même valeur juridique que le CETA lui-même. Il y a des avancées considérables.

- Il s'agit bien d'un document interprétatif du CETA qui doit donc être approuvé par les 27 États membres et par le Canada car il a la même valeur que le CETA lui-même,
- La « clause Cliquet » est abrogée : en effet, il sera possible de réintégrer dans le service public des services qui auraient été confiés à des entités privées, ou des services qui n'auraient pas été initialement prévus,
- La sécurité sociale obligatoire et les systèmes d'assurances sont exclus de l'accord
- La « coopération réglementaire » s'effectuera sur une base volontaire, les autorités de réglementation pouvant choisir librement de coopérer, sans y être contraintes ou sans devoir mettre en œuvre les résultats de leur coopération,
- Les états membres ainsi que le Canada pourront adopter et appliquer leurs propres dispositions législatives et réglementaires destinées à réglementer les activités économiques dans l'intérêt public et à réaliser des objectifs légitimes de politique publique,
- Les pouvoirs publics peuvent modifier leur législation, indépendamment du fait que ces modifications puissent avoir des effets défavorables sur un investissement ou sur les attentes de profit d'un investisseur,
- De ce fait, ce document marque un changement important et radical dans le domaine des règles en matière d'investissements et du règlement des différends. Il jette les bases d'un effort multilatéral visant à développer cette nouvelle approche du règlement des différends dans le domaine des investissements pour créer un tribunal multilatéral des investissements. De plus, les membres de ces tribunaux seront nommés par l'Union européenne et le Canada pour une période déterminée. Les affaires seront instruites par trois membres choisis au hasard. Des règles éthiques strictes ont été fixées pour les membres du Tribunal, afin de garantir leur indépendance et leur impartialité, ainsi que l'absence de conflit d'intérêts, de parti pris ou d'apparence de parti pris. De plus, un mécanisme d'appel permettra de corriger les erreurs et garantira la cohérence des décisions du Tribunal de première instance.
- Des entreprises multinationales américaines ne pourront pas utiliser un système de « boîte aux lettres » au Canada pour accéder au marché européen, dès lors que seules les entreprises ayant des activités économiques substantielles dans ce pays, pourront profiter des avantages offerts par le traité,
- D'autres engagements contraignants sont insérés dans le texte, en particulier en matière de protection du travail, de protection de l'environnement (dont la mise en œuvre de l'accord de Paris sur la protection du climat), l'utilisation commerciale ou non de l'eau, les marchés publics, les PME, .... (voir le détail dans l'article)

Quels seront les gagnants et les perdants de ce « nouvel » accord « interprétatif » ? Il faut un peu de recul pour répondre à cette question, mais je pense personnellement (cela n'engage que moi) :

- Les agriculteurs, et en particulier les éleveurs, pourraient bien souffrir des importations de viande bovine. Déjà fragilisés financièrement, cela ne va pas arranger leurs affaires,
- Les marchés publics devront intégrer maintenant les entreprises du Canada, en plus de celles de l'Union Européenne. Il va falloir rédiger très soigneusement les clauses des appels d'offres pour que les PME locales puissent en bénéficier,
- Attention aux « coups de canif » qui pourront être donnés par chacun des états membres lors de l'examen du texte, sous la pression des lobbies,
- Les américains ne vont certainement pas s'inspirer de ce texte pour remettre le TAFTA en selle, ce qui fait qu'il faut s'attendre à re-livrer bataille sur ce terrain après les élections américaines,
- Les négociations TAFTA-CETA se sont déroulées en secret, sans que les citoyens soient informés, et il aura fallu que des « lanceurs d'alerte » organisent des fuites pour avoir la possibilité de réagir)... et il a fallu qu'une simple Région d'un petit pays de l'Union dise « NON » et fasse d'autres propositions pour chambouler un accord important certes mais préjudiciable aux citoyens. Il faut s'attendre à ce que les néo-libéraux européens et canadiens trouvent le moyen de contourner juridiquement ce type d'obstacle !
- On nous dit que cela va « booster » les échanges UE-Canada et on nous laisse entrevoir une hausse de la croissance... et donc des emplois. Je suis dubitatif..., je pense surtout à une hausse des profits des Multinationales européennes et canadiennes.

A suivre, donc

Gérard

## ALIMENTERRE

Comme chaque année, dans le cadre de la Semaine de la Solidarité Internationale (S.S.I.), un festival de projections-débats « Alimenterre » est organisé dans toute la France.

Ce festival a pour but d'attirer l'attention du public sur les conditions de travail et de vie des petits producteurs de ce qu'on appelle « les Pays du Sud » autrement dit les Pays pauvres, autrement dit principalement les pays d'Afrique Sub-Saharienne et d'Amérique du Sud.

En tant qu'Amapiens, si nous sommes solidaires de nos producteurs locaux, il est bien aussi de se souvenir que nous devons être aussi solidaires de ces producteurs pour qui la sécurité alimentaire est une question de survie, pour eux et pour leur famille.

Cette année, à Saumur, salle J. Rostand, ce mercredi 2 Novembre, étaient projetés deux documentaires :

- PEROU, la nouvelle loi de la jungle
- TOGO : Manger c'est pas sorcier

Chacun d'eux étant commenté par des intervenants qui connaissaient le pays pour y avoir vécu ou y être allé, et faisant part de leur vécu :



Pour y avoir participé à de multiples reprises dans mon passé, je connaissais le festival, et j'ai de nouveau apprécié la qualité des documentaires projetés et l'intérêt manifesté par la quarantaine de participants réunis dans la salle.

Ont ainsi été développés :

### Au PEROU :

- La bio-piraterie qui consiste à piller les connaissances ancestrales des populations autochtones sur les plantes alimentaires (la Maca en l'occurrence), médicinales, ou à caractère cosmétique.
- Le manque d'éthique des chercheurs, des journalistes, des membres d'organisations, etc... qui interrogent la population, prennent connaissance de leur savoir-faire.... Et partent sans jamais plus donner de nouvelles. Ce n'est qu'en effectuant des recherches sur Internet qu'on s'aperçoit que des centaines de brevets ont pu être déposés.
- Les moyens de lutter contre ce fléau : le Protocole international de Nagoya, la Loi Biodiversité française, la Convention pour la Diversité Biologique (C.D.B.), le « Registre des connaissances » et le rôle important joué en ce domaine par la fondation France Liberté de Danièle Mitterrand.

Au TOGO :

- La priorité donnée par le gouvernement aux prix bas à proposer aux populations urbaines (par le moyen de subventions) afin de maintenir la « paix sociale » au détriment des petits paysans ruraux, qui arrivent tout juste à survivre,
- Les importations qui, de ce fait, se développent de plus en plus....
- La dépendance des paysans aux engrais fournis (plus ou moins régulièrement) aux paysans par le gouvernement
- Depuis environ cinq ans, l'utilisation de plus en plus intensive de pesticides dans les campagnes : le manque de revenu fait fuir les jeunes vers les villes, les anciens n'arrivent plus à travailler mécaniquement la terre et ils ont recours de plus en plus aux pesticides.

Anecdotes réelles :

- les bouteilles de pesticides (1 à 2 litres) sont ensuite « après avoir été bien nettoyées ! » utilisées comme gouttières de récupération d'eau de pluie (qui alimente donc ensuite les cultures !) ou comme contenant de condiments tels que le sel, voire comme gourdes pour les enfants à l'école !!
- les lampes à pétrole ont été remplacées par des lampes LED à piles. Les piles usagées sont démontées, et les métaux lourds qui sont dedans sont récupérés.... et recyclés en .... engrais pour les cultures !!!

Pour lutter contre tout cela :

- Des ONG locales proposent des conseils, des appuis, des formations à l'agro-écologie et au développement des circuits courts ainsi que des formes de « contrats » avec les producteurs ressemblant beaucoup aux principes de nos contrats AMAP,
- Des organismes financiers proposent des micro-crédits aux femmes pour leur permettre de démarrer des petites entreprises ou du maraîchage,
- Des restaurants et les « cuisinières des rues » remettent au goût du jour les plats ancestraux et les sauces avec des produits purement locaux et bio, en refusant d'utiliser les produits importés qui sont pourtant moins chers ;....et ça marche !

Bref, les conditions de vie sont beaucoup plus dures que chez nous, et là aussi ce qui prédomine pour en sortir ce sont les solutions agricoles et culinaires locales, le retour aux connaissances ancestrales mises en exergue par les progrès de l'agronomie, de l'agro-écologie, de l'agro-foresterie, de la permaculture, etc... .

En plus, on s'imprègne un peu d'une autre culture, d'autres façons de penser....

Je n'ai reçu que très tardivement l'invitation à cette soirée, ce qui fait que je n'ai pas pu la transmettre à temps. Normalement, l'année prochaine cela ne devrait pu se reproduire et j'espère que vous viendrez nombreux.

Gérard

# DES NŒUDS DANS LA TOILE

Le 13 novembre, c'est très bientôt !

Marmitons

Pommes  
Poires

Dimanche 13 Novembre à 10h30

Au Magasin St Jean Biologique Chez Guy Grilleau  
St Rémy de la Varenne (direction gennes)

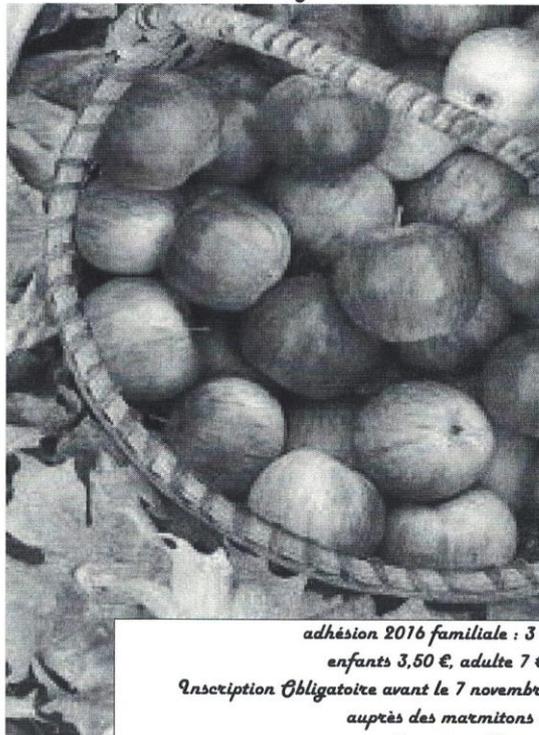
Jartines Chèvre-Poire

Chutney  
Pommes-Poires

Poires pochées au  
balsamique

Jazine agneaux Poires

Gâteau renversé aux  
poires



Amenez un couteau de cuisine, une  
planche, des torchons, vos assiettes,  
verres, bols, une casserole, votre  
boisson et vos couverts

adhésion 2016 familiale : 3 €  
enfants 3,50 €, adulte 7 €  
Inscription Obligatoire avant le 7 novembre  
auprès des marmitons :  
Geneviève Martin,  
Brigitte Hérisset,  
Elisabeth Dufrien,  
Rémi Felmoine  
Sandrine Cornuault  
ou Olivier Schaffer  
02.47.46.07.98

## REJOIGNEZ NOTRE EQUIPE DE REDACTEURS !

Si vous avez quelque chose à communiquer, pour une fois ou pour plusieurs fois, rejoignez-nous...



<http://amapoutarde.hautefort.com/>

L'équipe de la rédaction, c'est eux. Ne prenez pas la fuite s'ils viennent vous interviewer !



Catherine PAGER



Renée CABY



Gérard CABY