

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL-BELLAY (49)



EDITO

C'est la rentrée ! Nous sommes bien contents de vous retrouver, en espérant que vous avez profité pleinement de vos vacances.

L'équipe de la Niouz Letteure, entre deux farniente, vous a concocté une ribambelle d'articles pour septembre, et vous rappelle que la porte est toujours ouverte aux plumes qui souhaitent s'essayer à la rédaction...

Notez que vous pouvez aussi réagir aux articles sur la page Facebook de l'AMAP de l'Outarde, et y proposer des sujets d'articles qui vous semblent utiles.

Bonne rentrée et bonne lecture !

Christophe

Jour des Producteurs 4

Le Prévisionnel 5

Mon jardin lunaire 6

Le conseil du jardinier 6

Les jubile-papilles de
Madame Renée 7

Les jubile-papilles de
Madame Estelle 8

La rentrée 9

ALTERNATILOIRE 10

La revue des bonnes
nouvelles 14

L'Increvable 16

Des nœuds dans la toile 17

LA PLUME DE L'OUTARDE

NIOUZ LETTEURE !

ANNÉE 2, N° 9

SEPTEMBRE 2015

Nouvelles et potins des fermes de l'AMAP

DAVID ET EMILIE

Quoi de mieux, en cette rentrée que de parler de nos emblématiques producteurs de légumes !

Partant de cette idée je suis allée leur rendre visite, pour voir sur place comment se passait l'été, et si tout allait bien.

J'ai trouvé David et Emilie dans leurs champs, en train d'arracher des oignons. L'une sur le tracteur, et l'autre faisant contrepoids.



J'avais mille questions à leur poser et l'interview s'est transformé en conversation, sans arrêter de lever les oignons, puis de désherber les carottes.

Depuis la naissance d'Anao, Emilie ne travaille plus à l'extérieur, mais elle s'investit à fond dans le maraichage : elle sème, plante, bine, conduit le tracteur et assure le marché du jeudi et la vente à la ferme du vendredi. L'AMAP est livrée, comme vous avez pu le constater alternativement par David et Emilie.

*« Je ne cherche pas à connaître les réponses,
je cherche à comprendre les questions. »*

Confucius

Globalement, l'année 2015 s'est bien passée, la météo a été favorable. Aux mois de juin et juillet, il a fallu beaucoup arroser, mais un forage dans une résurgence de l'Authion apporte l'eau nécessaire.

La mauvaise nouvelle, c'est l'agonie (prévisible) du camion. A voir à la rentrée.

Le travail de maraichage est très exigeant en temps : 9 heures par jour environ. Le lundi et le mardi sont consacrés exclusivement au travail de la terre. Une partie du mercredi se passe à préparer le marché du jeudi et l'AMAP. Le jeudi et le vendredi, Emilie s'occupe de la vente et David retourne dans les champs. S'il le faut, le samedi est aussi travaillé.

Les cultures sont sous serre ou en plein champ. Seule la moitié des 4 hectares est utilisée, l'autre partie étant au repos.

Depuis 11 ans qu'ils sont installés, David et Emilie se sont évertués à assainir la terre. Le principe de base est : un plant sain dans un sol sain. Les graines bio viennent de chez « Essem 'Bio ou Germinance. Pas d'engrais chimique, bien sûr, ni organique : uniquement des engrais verts, c'est-à-dire des végétaux que l'on sème (blé, avoine, seigle et féverole en plein champs, sarrasin, moutarde et trèfle en serre) et que l'on fauche pour les broyer sur place lorsqu'ils ont poussé. On laisse la terre digérer cet apport pendant un mois, puis on la travaille en surface et on peut replanter. David procède aussi à une pulvérisation de « bouse de corne ».

Les maladies et parasites sont traités par anticipation : les légumes fruits tel que les tomates, aubergines, concombres, melons sont cultivés en serre pour éviter les désastres d'une météo trop humide, les planches de poireaux et carottes sont recouvertes d'un voile protecteur pour repousser les mouches spécifiques dont les larves creusent des galeries dans les feuilles des poireaux et dans les racines des carottes, compromettant gravement leur croissance. Les doryphores (sales bêtes) sont éliminés par pulvérisation d'un bacillus fatal. Malheureusement, il arrive que les parasites gagnent le combat, et les pucerons se sont régalé des concombres qui nous étaient destinés.

La ferme n'ayant pas de chambre froide, les légumes sont vendus rapidement après cueillette, sauf pour les pommes de terre et certains légumes racine qui sont conservés en cave.

Que mangerons-nous en cette fin d'été ?

Des tomates, bien sûr, des aubergines et des poivrons ainsi que des courgettes de plusieurs variétés, des salades, des haricots, verts, beurre ou à écosser et des concombres (2ème essai).



A l'automne, nous verrons sur notre table différentes variétés de courges, de choux, des pommes de terre (Rate, Désirée, Alliance, Charlotte, Eden), des carottes (Chantenay, Rodelika) des navets, des oignons (bronzés Amposta, Sturon) et bien sûr des poireaux (10 000 poireaux plantés). Peut-être même y aura-t-il une surprise pour les enfants : du maïs à popcorn. Puis nous glisserons vers l'hiver avec les légumes-racine : betterave, radis noirs ou rouges, céleri, panais, les légumes-feuille : bettes , épinards, chicorée frisée, pain de sucre, cornette. Enfin le printemps verra arriver les radis roses, les carottes nouvelles, les petits pois, les fèves, les oignons nouveaux, les choux-fleurs et choux pointus et j'en oublie. Bref, quand on connaît la saveur des légumes de David, l'eau en vient à la bouche.

D'ailleurs, si vous voulez vous rendre compte par vous-mêmes, notez cette date :

Portes ouvertes à la ferme le samedi 19 septembre de 8 heures à la nuit.

Apportez votre pique-nique, votre bonne humeur et votre instrument de musique. A cette occasion, nous donnerons un petit coup de main à David et Emilie pour récolter leurs patates.

Le mot de la fin sera pour Emilie « Il n'y a pas un jour qui ressemble à un autre ».





Jours des Producteurs

3 Septembre ☐ Confitures-sirops-pâtes de fruit ☐ Fromages de chèvre ☐ Lait ☐ Légumes ☐ Oie - Canard - Dinde ☐ Pain ☐ Savon	17 Septembre ☐ Fromages de chèvre ☐ Lait ☐ Légumes ☐ Miel ☐ Pain
10 Septembre ☐ Bœuf- Agneau ☐ Champignons ☐ Fromages de chèvre ☐ Huile ☐ Lait ☐ Légumes ☐ Pain - Farine - légumes secs ☐ Tisanes ☐ Veau de lait	24 Septembre ☐ Champignons ☐ Confitures-sirops-pâtes de fruit ☐ Fromages de chèvre ☐ Lait ☐ Légumes ☐ Œufs ☐ Pain ☐ Pommes-poirs ☐ Poulet-porc

	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE
1	Renouvellement contrat pommes poires	LIVRAISON AMAP Renouvellement contrats champignons, légumes, confiture, pain, poulet porc.	
2			
3	LIVRAISON AMAP		
4		Randonnée pédestre Montreuil	
5			LIVRAISON AMAP
6			
7		Soirée d'ouverture saison culturelle	Café littéraire - Médiathèque 10 h 30
8		LIVRAISON AMAP	
9			
10	LIVRAISON AMAP Concert Pompas et Solo à l'occasion de FESTIVINI		Le carroussel des moutons La Closerie - 20 h - A partir de 4 ans
11	Rando équestre à l'occasion de FESTIVINI		
12	Rando équestre à l'occasion de FESTIVINI		LIVRAISON AMAP
13			
14			Les p'tites frimousses -
15		LIVRAISON AMAP	
16		Soirée pyjama pour les 4-7 ans - Médiathèque- 20 h	
17	LIVRAISON AMAP	Atelier cuisine au Centre Social	
18	Atelier d'écriture à la médiathèque - 19h		
19	Portes ouvertes chez David et Emilie ramassage des pommes de terre		LIVRAISON AMAP
20	Comment passer une douce nuit - médiathèque 15 h Théâtre Cœur d'espoir Jour de neige - Vide grenier av Duret		
21		Atelier "Ne pas avoir peur de la nuit" - Médiathèque 14 h à	Sieste musicale - Tout public - Médiathèque - 15 h
22		LIVRAISON AMAP	
23	Cinéma Hopital St Jean - Merlin l'enchanteur		Concert Ilene Barnes - La Closerie
24	LIVRAISON AMAP		
25			
26	ALTERNATILLOIRE - SAUMUR		LIVRAISON AMAP
27	ALTERNATILLOIRE - ANGERS		
28			
29		LIVRAISON AMAP	
30			
31			Catherine

Mon jardin lunaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



(c) SBC 2007

Jours Racines

Période où la lune influe sur le système racinaire des végétaux. Plantes concernées : ail, betterave, carotte, céleri-rave, échalote, fenouil, navet, oignon, pomme de terre, radis, salsifis...

Jours Fruits et Graines

Période où la lune influe sur la stimulation des fruits et des graines : Plantes concernées : châtaigne, foin, pois, aubergine, concombre, courge, fève, foin, foin, haricot, melon, piment, pois, citrouille, autres tuteurs...

lune montante

La lune monte dans le ciel

En lune montante :

- Semez
- Greffez
- Récoltez les fruits, les légumes fruits et les légumes feuilles

lune descendante

La lune descend dans le ciel

En lune descendante :

- Tondre
- Plantez
- Bouturez
- Récoltez les légumes à racines
- Travaillez la terre

Jours Fleurs

Période où la lune influe sur les végétaux à fleurs et légumes-fleurs : Plantes concernées : artichaut, brocoli, chou-fleur, fleurs, autres, arbutus, bulsons, aromatiques à fleurs.

Jours Feuilles

Période où la lune influe sur les tiges et les feuilles des plantes : Plantes concernées : gazon, arbutus les haies sans fleur, persil, salade, chou, artichaut, céleri-branche, épinard, poireau, aromatiques à feuillage...

● Nouvelle Lune

☾ Premier Quartier

● Pleine Lune

☾ Dernier Quartier

Le conseil du jardinier

Au jardin d'agrément, Eric vous conseille de regarder vos fleurs, vos massifs et de les admirer en vous disant que vous avez bien travaillé et que la nature est généreuse. N'hésitez pas à prélever quelques fleurs pour agrémenter votre maison avec de jolis bouquets.

Si vous tenez à travailler, le moment est bien choisi pour faire des boutures (voir N° précédent), des greffes. Vous pouvez aussi laisser vos végétaux monter en graines pour récolter vos semences de l'année prochaine.

Au potager, David vous conseille de ramasser les patates, et les oignons une fois que les fanes sont fanées. Commencez les premiers semis de mâche pour l'hiver, les semis d'épinards, en terre fraîche et humide pour assurer une bonne levée. Semez les cotes de bette. A partir du 15 septembre, vous pouvez semer choux-fleurs et choux pointus pour des récoltes en mars-avril (précoces de printemps sous abris). Egalement vos oignons blancs sous abris, qui seront à planter après un mois toujours sous abris. On peut encore semer des radis nouveaux si on le désire.

C'est l'heure des dernier semis de salades de plein champs (laitues, batavia, scaroles, chicorées pain de sucre et cornets d'Anjou).

Bichonnez les plants de tomates, retirez les parties noires. Une serre serait un bon investissement pour ceux qui ont connu le mildiou cette année encore. Une autre solution consiste à planter au pied d'un mur orienté vers le sud l'année prochaine.

Enfin, plantez vos fraisiers au 15 septembre pour préparer le printemps 2016.

Les jubile-papilles de Madame Renée

POULET A LA MODE ANGEVINE

Recette inspirée de la poularde angevine (en plus économique mais non moins délicieux)



Validé par Gérard !

Ingrédients :

1 poulet Bonnin naturellement
 2 verres de vin blanc d'Anjou sec
 1/2 verre de Porto blanc si vous en avez ou du Pineau ou encore du Noilly Prat
 1 cube de bouillon de volaille
 4 grosses cuillères à soupe de crème fraîche 3 Poiriers
 Des champignons
 2 tomates
 3 échalotes
 1 beau morceau de beurre
 Sel – Poivre – Farine

La recette :

Frotter les champignons, enlever les pieds terreux et les couper en 4.
 Fariner les morceaux de poulet.
 Dans une cocotte, dorer les morceaux de poulet sur toutes les faces.
 Réserver.
 Dans la même cocotte, faire suer vos échalotes émincées quelques minutes en remuant.
 Ajouter les tomates coupées en dés, les champignons, le porto ou ce que vous avez utilisé à la place, le vin blanc, le cube de volaille, sel et poivre.
 Couvrir et amener à ébullition. Laisser cuire 5 minutes.
 Ajouter les morceaux de poulet dans cette sauce et remuer.
 Laisser mijoter 30 à 40 mn à couvert sur feu doux en regardant de temps en temps si c'est bien cuit.
 En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et cuire encore 5 minutes sans le couvercle.
 Servir avec des légumes de saison.
 Pour ma part, j'avais fait un bon gratin de courgettes dont je vous donne la recette super simple reprise d'une idée de ma fille aînée. Mais vous avez sûrement la vôtre.

Gratin de courgettes « vite fait bien fait » :

Laver et couper les courgettes en tranches
 Les faire cuire à la vapeur, bien les égoutter
 Mettre au fond d'un plat à gratin
 Préparer un appareil avec de la crème fraîche, du lait, 3 œufs, sel et poivre.
 Arroser vos courgettes
 Un peu de gruyère et 30 mn minimum au four.
 Pour relever le goût, j'ajoute à mon appareil, un peu de parmesan si j'en ai et/ou du paprika doux.

Les jubile-papilles de Madame Estelle

RECETTE DE SAISON Poivrons marinés

Pour cette recette il vous faut :

Plein de gros poivrons rouges (autant que vous pouvez en mettre sur vos grilles de four !)

De l'ail

De l'huile d'olive

Du sel

Un four

De la patience

Prévoir du pain ou des toasts ou encore du pain azyme

Pourquoi pas du fromage frais

Inviter des copains à l'apéro !

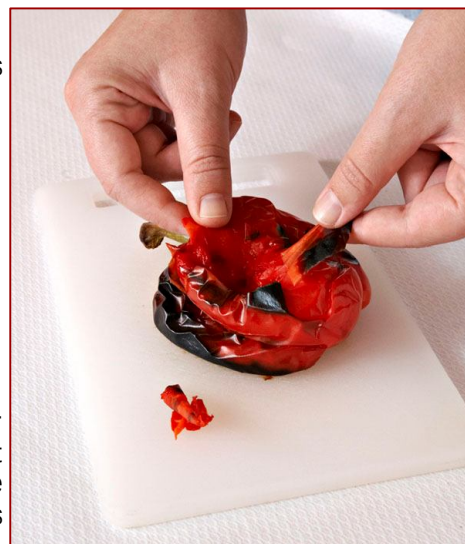
D'abord, c'est super simple : rincez les poivrons, mettez-les tout entiers sur la grille du four et faites chauffer très fort (au moins 220 °c), pendant environ trois-quarts d'heure. Retournez-les à mi-cuisson de manière à ce que la peau des poivrons cloque de tous côtés. L'idée est de pouvoir les peler facilement ensuite.

C'est là qu'il vous faut un peu de patience : ôter la peau des poivrons peut prendre un peu de temps. Vous vous faciliterez le travail si vous les placez dans un récipient hermétique à la sortie du four et que vous attendez qu'ils refroidissent.

Pelez donc patiemment les poivrons, ôtez les pépins. Coupez des lanières de poivrons, les mettre dans un saladier ou un bocal, recouvrir d'huile d'olive, pressez de l'ail (quantité à votre goût !), ajoutez un peu de sel ou fleur de sel, mélangez un peu et voilà !

Vous pouvez conserver les poivrons dans l'huile plusieurs semaines il me semble, mais chez nous c'est fini avant ! Et s'il vous reste de l'huile sans les poivrons, utilisez-la pour rehausser la saveur de vos vinaigrettes !

Idéale comme "amuse-bouche", j'ai également découvert cette recette proposée avec du pain azyme (très léger et craquant), et du fromage frais. Ces trois ingrédients se marient très bien !



C'est la rentrée !

Je viens de lire un article : « Grande distribution : mobilisation maximale pour la rentrée » !

Crayons, cartables, copies simples ou doubles, trousse, vêtements... Voilà ce qu'on trouve en masse dans les magasins depuis juillet ! Et c'est la bousculade dans les rayons !

Car la rentrée est, pour ces commerçants, le deuxième plus important événement de l'année, après les fêtes de fin d'année.

Tout est prêt dans ces « cavernes d'Ali Baba » modernes pour inciter à l'achat et nos enfants sont des cibles faciles pour cela. Conditionnés par les interminables listes de fournitures demandées par les professeurs, parents et enfants arpentent les rayons et remplissent leurs caddies.

Et ils ne peuvent pas se contenter d'acheter des fournitures « ordinaires » premier prix car, outre le fait que les enfants ne veulent pas passer pour des « bolosses » aux yeux de leurs camarades, ces fournitures sont encore plus fragiles que celles de marque.

Ce qui n'empêche pas n'importe quel stylo de sécher au bout de très peu de temps, n'importe quel cartable ou sac de cours de craquer au premier chargement un peu trop lourd, obsolescence programmée oblige !

A noter que c'est aussi l'occasion d'acheter des vêtements, ce qui fait qu'on se présente le jour de la rentrée, vêtu de neuf et équipé de fournitures dernier cri rangées dans un cartable « Cars » ou « Minions » ou encore « Jurassic world ».

Est-ce que ça laisse les plus pauvres sur le bord du chemin ? En principe non car l'Etat y pourvoit au travers de l'Allocation de Rentrée Scolaire.

J'ai assez souffert de la pauvreté familiale quand j'allais à l'école dans les vêtements déjà usés qui me venaient de mes cousins, ce qui entre autres choses m'a empêchée d'être intégrée dans les groupes « populaires ».

La rentrée c'est donc aujourd'hui l'occasion de faire des achats nécessaires, mais aussi et surtout superflus, ce qui conforte la logique mercantile de la grande distribution.

Et aujourd'hui, je ne vois pas comment casser ce mécanisme gaspilleur, coûteux et en désaccord avec les valeurs que nous portons.

De toutes les écoles que j'ai fréquentées, c'est l'école buissonnière qui m'a paru la meilleure. (Anatole France)



Pour finir, un petit mot sur une initiative dont nous parlait Estelle :

« De notre côté, l'asso de parents d'élèves du collège propose une liste de fournitures (les mêmes pour tous les enfants donc) qu'on récupère l'été ... Une forme de groupement d'achat qui nous évite d'aller dans les grandes surfaces.

Reste encore un cartable à acheter pour Siméon qui entre en 6e. (eh oui quand-même, 6ème = nouveau cartable !!!) »

Renée

ALTERNATILOIRE



C'est dans la Newsletter de Mars 2015 que je vous ai parlé pour la première fois d'ALTERNATIBA et de sa démultiplication dans notre Département sous la forme du sigle « ALTERNATILOIRE ».

En effet, alors que majoritairement en France, les 26 et 27 Septembre, des « Villages des alternatives » seront organisés dans l'espace public d'une seule ville, le Collectif Transition Citoyenne 49 a choisi de présenter ces initiatives dans 4 villes en même temps, avec la Loire comme trait d'union : Saumur, Les Rosiers/Gennes, Chalonnes s/Loire et Angers.

A ce jour, les programmes sont encore en cours de construction, vous trouverez un lien vers la présentation générale de cette manifestation à la fin de cet article.

J'espère vraiment que vous viendrez nombreux visiter ces villages (à Saumur, Place de la République, devant la Mairie) car un certain nombre d'événements se sont produits depuis Mars :

Au chapitre des catastrophes climatiques, nous avons encore, au niveau planétaire, battu ou égalé des records en ces huit premiers mois de 2015 : chaleur/canicule, sécheresse, incendies, inondations, tempêtes, etc, etc..... Je ne vais pas toutes les énumérer, ce serait trop déprimant.

C'est simplement pour rappeler que sur le plan du climat, cela ne s'arrange pas !!

ALTERNATILLOIRE

D'ailleurs, de plus en plus, si on prend en compte l'augmentation du niveau et de l'acidité des mers, la perte de biodiversité (faune et flore, mais aussi semences, races d'élevage, etc...) la pollution et l'accumulation des déchets partout sur la planète, on parle de « destruction de l'Ecosystème » (terrestre).

Pas réjouissant, mais tout le monde commence à être touché (dans un sens, heureusement, car jusqu'ici le sort des pays « du Sud » ou des habitants des îles submersibles laissait les citoyens des pays dits « riches » relativement indifférents).

Bref, les gens commencent vraiment à comprendre « qu'on est tous sur le même bateau ». Maintenant, de là à les faire bouger, changer leurs habitudes, agir collectivement, « il y a encore du boulot » !

Et c'est ce « boulot » que nous avons entrepris :

En informant

En provoquant des débats

En montrant ce qui se fait sur le territoire..... tout en essayant de garder un aspect convivial à ce grand rassemblement

Avec un objectif : entraîner le plus de monde possible dans un grand mouvement de changement car il ne faut plus compter sur ces « grands messes » internationales telles que la COP 21 en Décembre à Paris, pour que les Etats s'engagent sur des objectifs à la hauteur des enjeux.

Au-chapitre des incohérences, maintenant, sur le plan politique, nous n'avons pas beaucoup progressé :

L'Agence Internationale de l'Energie, depuis plusieurs années, a attiré l'attention sur la nécessité de laisser 80 % des énergies fossiles (charbon, gaz, pétrole) dans le sol. C'est indispensable si nous voulons atteindre l'objectif de ne pas dépasser une augmentation moyenne de 2° (en réalité ce devrait être 1,5°) de la température de la planète d'ici 2050.

Les hommes politiques le savent.... mais rien ne bouge.

Il est vrai que cette même Agence, lors d'une analyse économique, a préconisé l'exploitation des gaz et huile de schiste !!

Il est vrai aussi que le prix du pétrole n'augmente plus et nous n'avons ni développé massivement les transports en commun, ni mis en place les infrastructures de remplacement par des énergies renouvelables.

Tous les pays, y compris la France, continuent plus ou moins ouvertement à subventionner les combustibles fossiles..... dont le plus polluant, le charbon (son extraction, entre parenthèses, ne cesse de progresser, quoi qu'on en dise !)

ALTERNATILLOIRE

Le Président Obama a annoncé cet été un ambitieux plan de réduction des gaz à effet de serre pour les Etats-Unis..... mais son Administration un peu après a accordé à la Compagnie pétrolière Shell un permis de forer au nord de l'Alaska !

L'Arctique fait d'ailleurs l'objet d'une lutte sans merci entre plusieurs nations, pour forer (malgré les risques de pollution très élevés) : Etats-Unis, Canada, Norvège, Danemark et Russie ont tous formulé une demande d'extension de leur zone économique (cet été, la Russie) et n'attendent que la fonte de la calotte glaciaire.

En France, le Gouvernement persiste à encourager des projets tels que l'aéroport Notre Dame des Landes (qui favorisera le développement de l'aviation low cost), de lignes TGV (Ex = Lyon-Turin) au détriment de TER territoriaux, de Center Parks, d'élevages industriels, de chantiers EPR et des lignes THT qui vont avec (alors qu'il faut développer la sobriété électrique), etc..., etc...

Il laisse poursuivre la politique de fermeture de lignes et de gares SNCF régionales...

La désertification des territoires s'accroît alors qu'il faudrait développer une politique d'aménagement ambitieuse...

J'arrête là mon énumération, mais plusieurs pages pourraient être remplies

Au-chapitre des incohérences citoyennes, on peut citer :

Globalement, la recherche systématique des prix les plus bas, quelles qu'aient été les conditions de fabrication et les impacts environnementaux (si le nombre de « consom'acteurs » ne cesse d'augmenter, les achats « responsables » restent cependant marginaux).

La passivité devant les stratégies des industriels : effets de mode (smartphones, tablettes, ...), très courte vie de produits courants (obsolescence programmée), impossibilité de réparer ou coût trop important, publicité et communication ciblée sur la croissance sans limite, etc, etc....

La « bagnole » : Il existe encore une opposition très forte quant aux limitations de vitesse sur autoroute et au bridage des moteurs de voiture alors que l'adoption de ces mesures provoqueraient immédiatement une baisse significative des consommations et des rejets dans l'atmosphère

Etc, etc.....

Donc, coincés entre le « j'ai pas le temps », « j'ai pas de sous », « je n'ai aucun pouvoir sur tout ça », « il y a trop d'éléments à prendre en compte », « je veux garder mon emploi et mon logement », « je veux donner une bonne éducation à mes enfants », « je veux m'intégrer à la société », « etc..... », et la perception plus ou moins forte de l'urgence de « faire quand même quelque chose », les gens, je pense, sont dans l'attente de solutions.

ALTERNATILOIRE

Mais ils s'en remettent trop souvent à des solutions techniques, à court ou très court terme, voire à un éventuel « sauveur » politique ou médiatique, sans s'apercevoir que des initiatives « citoyennes » se développent petit à petit autour d'eux, à l'échelle de leur territoire ou de leur Région et qu'il est important qu'elles soient valorisées puis adoptées MASSIVEMENT. Car l'espoir est là : tant que ces initiatives restent limitées à un petit nombre, elles restent marginales, sans effet réel sur les destructions en cours. Ce n'est qu'en étant adoptées par une majorité qu'elles provoqueront une transformation de nos modes de vie, de nos modes de production et de consommation, de notre rapport à l'ensemble des écosystèmes terrestres, ..., bref un changement de toute la société.

Mais pour cela elles doivent être connues du grand public, pas seulement des militants : d'où tous les ALTERNATIBA qui s'installeront « en place publique » les 26 et 27 Septembre....

Dernière chose qu'il faut comprendre : le réchauffement climatique n'est pas seulement une affaire de gaz à effet de serre ; la pauvreté, la pression sur les ressources, l'urbanisation, les droits des populations autochtones, la biodiversité, l'adaptation aux conséquences des dérèglements climatiques, l'éducation, la santé et la nécessité d'une « transition juste pour les territoires et tous leurs citoyens » sont des sujets incontournables dès qu'on « lève le voile » sur le climat.

ALTERNATILOIRE aborde justement tous ces sujets, comme l'avaient fait les journées de la Transition Citoyenne en Septembre 2014..... avec également l'objectif d'obtenir que les négociateurs de la Conférence de Paris de décembre fassent de même..... ce qui n'est pas gagné car dans toutes les rencontres préalables il n'a jamais été question de changer la société...alors que le véritable enjeu est là, pas sur le pourcentage de réduction des émissions qu'acceptera (ou non) tel ou tel pays.

Lien vers notre site = <http://transitioncitoyenne49.org/>, puis « Les Villages 2015 ».

Gérard

L'Increvable : un lave-linge créé pour durer 50 ans

Malgré la reconnaissance par tous, y compris au niveau gouvernemental, de la baisse de la durée de vie des objets de notre quotidien (voiture, électroménager, téléphonie, etc.), les industriels ne semblent pas décidés à revenir vers des produits plus durables. Mais à voir le concept de lave-linge développé par Julien Phedyaeff, sous la marque « L'Increvable », l'espoir d'une offre de produits réellement durables et aisés à réparer prend forme.

Les industriels ont fait du lave-linge un des chefs-d'œuvre de l'obsolescence programmée. Autrefois simple et robuste, cet incontournable de l'équipement de nos foyers est devenu un produit complexe, fragile, peu durable (une dizaine d'années) et coûteux à réparer.

Face à ce produit, Julien Phedyaeff propose un appareil doté d'une durée de vie d'une cinquantaine d'années, tout en estimant son tarif potentiel équivalent à celui d'une machine à laver classique. Toutefois, une telle longévité ne peut être envisagée sans panne. Mais ici, à l'inverse des machines actuelles pour lesquelles une panne est souvent diagnostiquée irréparable, ou plus précisément à un coût de réparation proche, voire supérieur au prix d'une machine neuve, l'Increvable est pensé pour être aisément réparable par son propriétaire. Bref, l'obsolescence programmée il ne connaît pas !

En effet, dès sa conception, ce lave-linge a été pensé pour faciliter ses entretiens et éventuelles réparations. Comme pour une voiture, des opérations de maintenance préventive sont prévues, le plus souvent sans même avoir à déplacer la machine. La simplicité est telle qu'il est prévu de donner la possibilité aux clients de se procurer la machine en kit, à la manière d'un meuble type IKEA, pour un emballage et un coût réduits.

Soutenu par l'Ensci (Ecole nationale supérieure de création industrielle), l'Increvable a été présenté au concours Observateur du Design de l'APCI et sera également présent aux James Dyson Award 2015.



Catherine

La poésie adoucit les mœurs...

En septembre

Parmi la chaleur accablante
Dont nous torréfia l'été,
Voici se glisser, encor lente
Et timide, à la vérité,

Sur les eaux et parmi les feuilles,
Jusque dans ta rue, ô Paris,
La rue aride où tu t'endeuilles
De tels parfums jamais taris,

Pantin, Aubervilliers, prodige
De la Chimie et de ses jeux,
Voici venir la brise, dis-je,
La brise aux sursauts courageux...

La brise purificatrice
Des langueurs morbides d'antan,
La brise revendicatrice
Qui dit à la peste : va-t'en !

Et qui gourmande la paresse
Du poète et de l'ouvrier,
Qui les encourage et les presse...
" Vive la brise ! " il faut crier :

" Vive la brise, enfin, d'automne
Après tous ces simouns d'enfer,
La bonne brise qui nous donne
Ce sain premier frisson d'hiver ! "

Paul Verlaine, *Poèmes divers*

La revue de presse des bonnes nouvelles

Secouez vos piles, c'est bon pour la planète

Publié le 30.06.2015- Le Monde

C'est Français. C'est écolo. C'est rechargeable à l'infini. C'est Pilo ! Retour sur une invention qui fait oublier les piles AA tout en protégeant l'environnement.

La pile éternelle

"Shake it to power it." Il suffit de la secouer quelques secondes et le tour est joué : votre pile peut être utilisée encore. Et encore. Et encore.

Contrairement aux piles AA (y compris celles rechargeables qui tiennent au mieux quelques années), Pilo est éternelle ! Cerise sur le gâteau, les matériaux qui la composent sont respectueux de l'environnement. Avec elle, fini les dizaines de milliers de tonnes de déchets toxiques générés par les quelque 600 millions de piles alcalines vendues chaque année en France. Désormais, il suffit d'investir une fois pour toute 9 euros et on gardera sa petite batterie à vie !

Pilo au secours des petits appareils

Pilo est préconisée pour les petits appareils, ceux qui n'ont pas besoin d'être constamment sur secteur. Une batterie qui devrait autant séduire les geeks que les baroudeurs : les technophiles pourront alimenter leurs télécommandes, souris sans fil et manettes de jeu vidéo, tandis que les aficionados de grands espaces pourront faire fonctionner leurs lampes de poches ou appareils photos. Imaginée et conçue par deux Français, Nicolas Toper et Urbain Prieur, cette invention est déjà disponible en précommande depuis le [site internet](#) de la startup éponyme.

Les premières livraisons sont prévues pour le mois d'octobre prochain.

[Découvrez le site pilo.cool](#)

Catherine

Des nœuds dans la toile

Dans cette dernière rubrique, nous vous proposons quelques liens vers des sites internet qui ont retenu notre attention. Le but étant de vous faire découvrir d'autres acteurs du maintien écologique global. Vos suggestions seront les bienvenues si vous souhaitez faire connaître des pages pertinentes. Adressez-vous à Renée via notre blog (adresse dans l'encadré en bas de cette page). Pour accéder directement à un des sites, cliquez sur son lien !

Le site de pétitions en ligne du mois

AVAAZ

Avaaz.org

AVAAZ est un site qui permet de créer et de mettre en ligne des pétitions citoyennes. C'est aussi un levier important pour faire bouger les choses au niveau international, car les milliers de signatures qu'il y rassemble forment un atout de poids pour faire entendre nos voix et faire avancer les lignes.

Le jeu du mois

Pixiflore

http://www.pixiflore.com/pages/jeux/quizz_pixiflore_2/quizz_pixiflore_arbres.html

Pixiflore est un quizz qui vous permet de tester vos connaissances sur les feuilles des arbres : saurez-vous les reconnaître?

Christophe



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

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



Catherine PAGER



Renée CABY



Estelle ROBERT



Gérard CABY



Christophe ITH-PETITEAU