



EDITO

Voilà, l'été est terminé, et, cette année, on ne pourra pas se plaindre du manque de soleil. Est-ce l'effet du réchauffement climatique ? Peut-être, mais c'est toujours bon à prendre. Ce mois-ci, Catherine Cesbron nous envoie des nouvelles de Pachamama, et nous avons rendu visite à Florence Sorlin, notre saunière. Enfin, vos rédacteurs préférés se sont rendus à l'éco-festival de Parthenay d'où ils ont rapporté des idées, des recettes et de la bonne humeur. Notre lanceur d'alerte, Gérard a rédigé un article intéressant et bien documenté (comme d'habitude) sur les pesticides, et madame Renée nous a gratifiés de ses recettes et de ses papoteries.
Bonne lecture

Catherine

SOMMAIRE

Nouvelles de Pachamama	1
Jours des producteurs	3
Le jubile papilles	4
Anaphore	6
Noirmoutiers	7
La foire d'automne	10
Eco-festival de Parthenay	11
Qu'est-ce qu'on attend ?	13
Journée de la transition	14
Pesticides	16
Des nœuds dans la toile	19
Rejoignez-nous	22

DES NOUVELLES DE PACHAMAMA



Bonjour à tous

Nous profitons du renouvellement des contrats pour faire un petit point sur notre actualité.

D'abord coté récolte, pour le blé, tout a été de travers un automne chaud qui a favorisé l'enherbement des parcelles suivi d'un hiver sans gel et d'un printemps froid et humide favorables aux lessivages, aux maladies et un mois de juin très humide qui a compromis la fécondation, sans compter que cette année plus de la moitié de notre blé se trouvait sur les parcelles les plus délicates de l'exploitation pour ne pas dire les plus mauvaises en potentialité.

Résultat : 1/2 récolte soit la plus mauvaise depuis que Philippe est en bio... Heureusement que l'on a du stock de l'année précédente pour arriver à vous fournir toute l'année en farine et en pain...

Coté lentilles, ce n'est pas mieux le froid et l'humidité du mois de juin n'ont pas permis une bonne fécondation et de nombreuses fleurs ont avorté.

.../...

L'écologie est une magnifique occasion, peut-être même l'ultime occasion, de redonner du sens au progrès. *Nicolas Hulot*

Donc là aussi toute petite récolte (400kg/2ha).

Comme l'année dernière, nous la réserverons aux AMAPiens. Mais cela pose la question de cette culture, nous avons un problème de rendement au moins une année sur deux et donc de rentabilité financière aussi le prix va passer de 3€ à 3€80 pour envisager de continuer à produire, Qu'en pensez-vous ?

Mais, l'avantage d'être en Bio, c'est qu'il nous faut une rotation longue avec une diversité de cultures. Donc, tous nos œufs ne sont pas dans le même panier. Aussi, nous avons de beaux tournesols et une bonne récolte de pommes de terre en perspective...

Depuis le mois d'avril, nous accueillons Eric Boisseau une journée par semaine sur la ferme. Eric est en stage CIAP (Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne). Il a un projet d'installation avec sa compagne, Coralie Daumas, comme paysans brasseurs du côté de Gennes. Ils produisent déjà de la bière dans un cadre associatif mais ils veulent développer leur projet en cultivant eux-mêmes leur orge.

La CIAP accompagne ainsi les porteurs de projet vers l'installation en favorisant leur implantation dans un territoire. Pour Eric et Coralie, l'enjeu est de trouver entre 10 et 20 ha à cultiver, apprendre à connaître les agriculteurs des environs à travers la CUMA par exemple, se familiariser avec le matériel, les techniques agricoles...

Le soutien des projets d'installation est très important à l'heure où les exploitations grossissent de plus en plus et il n'est pas facile pour des jeunes (ou des moins jeunes) de trouver quelques hectares qui leurs permettront de développer leur activité. En tous cas, si vous avez l'occasion de goûter une « Lie Bière Terre », n'hésitez pas elle est très bonne !

De notre côté le projet d'association progresse car à partir de janvier, Yannis IRHIR va débiter un stage de parrainage d'un an où nous travaillerons ensemble, ceci afin de mieux se connaître et de bâtir le projet à trois associés.

Le 27 août, nous avons accueilli la compagnie Patrick Cosnet dans le cadre de sa tournée « Ferme en Scène ». Le groupe de musique Douessin Caloubadia nous avait mis dans l'ambiance puis Patrick et Jacques nous ont fait voyager de 1968 aux années 2000 avec plein d'humour et de chansons. Nous étions une centaine de personnes.

Les contrats sont à renouveler. Ils commencent début Octobre. Pour cette nouvelle période, nous avons augmenté les pains et la farine de blé, les lentilles passent à 3.80€ et les pommes de terre tendres (sachet rouge) à 5€. Les autres prix restent inchangés.

Au plaisir de vous voir chaque semaine,

Catherine pour le GAEC PACHAMAMA

JOURS DES PRODUCTEURS



oct-16	
6	20
O Champignons	O Champignons
O Fromages de chèvre	O Fromages de chèvre
O Lait	O Lait
O Légumes	O Légumes
O Œufs	O Œufs (double)
O Pain	O Pain
O Savon	
13	27
O Fromages de chèvre	O Confitures-sirops-pâtes de fruit
O Lait	O Fromages de chèvre
O Légumes	O Légumes
O Miel	O Pain
O Œufs	O Pommes-poirs
O Pain - Farine - légumes secs	O Poulet-porc
O Poisson	
O Tisanes	

LE JUBILE PAPILLES

Comme promis, je vous donne cette une recette végétalienne « piquée » sur un stand de l'éco-festival de PARTHENAY, mais que je n'ai pas eu le temps de tester...

MADELEINES VEGETALIENNES



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 1 sachet de levure
- 1 yaourt soja
- 100 ml de lait végétal (soja, amande, noisette) si possible parfumé à la vanille
- 55 g de margarine
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 cuillère à soupe de « no egg » (No Egg est un substitut d'œuf, facile d'emploi et polyvalent qui peut être ajouté à beaucoup de recettes comme des gâteaux, des biscuits, de la crème ...) mais c'est facultatif

Recette :

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger le sucre, la levure, la farine et le bicarbonate
- Ajouter le lait végétal et bien mélanger
- Incorporer le yaourt, la margarine fondue, le No egg dilué dans 3 cuillère à soupe de lait et le rhum
- Enfourner pour 20 minutes.

CLAFOUTI POMMES OU POIRES (ou ce que vous voulez)

Une recette sans gluten ni lactose pour les allergiques ou ceux qui comme moi apprécient ces ingrédients « alternatifs »

NB : c'est bien bon aussi avec de la farine PACHAMAMA et du lait TROIS POIRIERS



Ingrédients :

- 4-5 poires ou pommes de la Bardouillère
- 150 g de sucre (la recette précisait sucre de canne, mais je préfère le sucre de betteraves ou la cassonade ou encore dans notre cas la vergeoise du Nord)
- 40 cl de lait d'amande ou riz ou soja ou encore noisette
- 4 œufs (2 entiers + 2 jaunes)
- 70 g de farine de maïs

La recette :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Peler les fruits et les découper en dés et les placer dans le moule.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, les jaunes, une pincée de sel et le sucre. Ajouter la farine puis incorporer doucement le lait.
- Recouvrir les fruits de l'appareil à clafoutis.
- Cuire 40 minutes

ANAPHORE

J'aime bien épater des gens avec ma culture... Combien d'entre vous connaissent ce mot ?
Moi non plus, mais je viens de regarder sur Internet (Merci WIKIPEDIA !).

ANAPHORE, c'est quoi ?

- Anaphore, est-ce un prénom ancien qui revient au goût du jour ?
- Anaphore, est-ce le nom scientifique d'une maladie ?
- Anaphore, est-ce le nom d'un médicament (générique pourquoi pas ?) ?
- Anaphore, est-ce le nom d'un pays émergent ?
- Anaphore, est-ce une injure ?



Eh non ! Anaphore, c'est ça ! C'est la reprise d'un mot ou d'une série de mots au début de phrases ou de propositions successives.

Je vais donc m'essayer à cet exercice appliqué à l'AMAP. Ça n'amusera peut-être que moi...

- NOUS, AMAPIENS, nous mangeons sainement et même bio,
- NOUS, AMAPIENS, nous savons d'où viennent les produits que nous mangeons,
- NOUS, AMAPIENS, nous connaissons personnellement ceux qui les produisent et comme dans « les copains d'abord, si l'un d'entre eux manquait à bord... ». (Pas tout à fait vrai, David va beaucoup nous manquer, mais il vogue vers d'autres horizons)
- NOUS, AMAPIENS, nous nous connaissons entre nous et portons les mêmes valeurs,
- NOUS, AMAPIENS, nous sommes des épicuriens qui profitent des bienfaits de la nature quand elle nous les offre,
- NOUS, AMAPIENS, nous sommes différents des non amapiens, mais nous n'excluons personne.
- En conséquence, non amapiens venez, parlez avec nous, et vous serez les bienvenus !

Renée

NOIRMOUTIER

On a testé (et approuvé) pour vous...

Le dimanche 11 septembre était prévue une sortie à Noirmoutier pour répondre à l'invitation de Florence Sorlin, notre productrice de sel. Oui, je sais, Noirmoutier, c'est loin (3 heures de route, 6 heures aller et retour), au mois de septembre il y a la rentrée et plein d'autres choses à faire et l'essence, ça coute cher ... OK. Mais malgré cela, je peux vous dire que vous avez loupé une belle journée.

D'abord, il a fait beau, chaud, avec une légère brise pour nous rafraîchir, ensuite, nous avons été très bien reçus par Florence, sa maman et le chien Clochette, nous avons pique-niqué dans un coin d'une beauté époustouflante, loin de la pollution visuelle, sonore et olfactive, enfin, nous avons appris des tas de choses insoupçonnées sur les marais salants, le métier de saunier, et le parcours de notre hôtesse.

- Les marais

Les premiers marais salants semblent avoir été inventés par les [Romains](#) sur le pourtour de la [Méditerranée](#). A l'époque, le sel était une denrée très précieuse, car il permettait de conserver les aliments (viande, poisson en particulier).

Il y a environ 1500 ans, les moines bénédictins, profitant du climat très favorable de l'île de Noirmoutier commencèrent à transformer les marais humides en marais salants. Dès le XVII^e siècle, des digues des polders furent construits, permettant d'assécher des centaines d'hectares pour créer d'autres marais salants et des terres cultivables.

L'exploitation du sel a perduré avec des hauts et des bas jusqu'aux années 1970 où la concurrence des usines de désalinisation, ainsi que la politique de transport des denrées alimentaires a rendu cette activité peu rentable. Beaucoup de sauniers ont jeté l'éponge. Depuis 1990, on assiste à un regain d'intérêt pour les marais, grâce à de jeunes sauniers comme Florence qui cherchent à retrouver un savoir-faire ancestral.

Le principe du marais salant, c'est d'utiliser les quatre éléments : l'eau (la mer), le feu (le soleil) l'air (le vent) et la terre (l'argile) pour produire le sel.

- Le métier de saunier (ou paludier)

Il est impératif pour un saunier de maîtriser la gestion de l'eau. Celle-ci est introduite puis retenue dans des « étiers » par un éclusier lors des grandes marées. Les étiers sont reliés aux marais et le saunier fait rentrer l'eau lorsqu'il le souhaite. Le marais en lui-même est un véritable labyrinthe de bassins d'argile, de profondeur différente où l'eau entre chargée de 30 g de sel par litre pour arriver, après un périple compliqué dans les « œillets » chargé de 300 g de sel par litre, ce qui est son seuil de saturation. Là, l'évaporation produite par le soleil et le vent fait cristalliser le sel, et « y a plu ka » le ramasser. Naturellement, il faut qu'il y ait une pente naturelle entre les bassins pour que l'eau suive le chemin qu'on souhaite. C'est tout l'art du saunier.

Le marais de Florence fait une surface de 1,5 hectare. Il contient 16 « œillets ». Dans chaque œillet, on peut récolter 100 kg de sel tous les 2 jours, si les conditions sont favorables. Et cette année, les conditions ont été exceptionnelles. Depuis début juillet, il n'a pratiquement pas plu et cela signifie pour Florence 17 heures de travail par jour pendant 2 mois ½. En même temps, c'est plutôt positif, et cela lui a permis de renouveler ses stocks qui étaient bien bas après les étés pourris des années précédentes. En effet, la pluie est l'ennemie du saunier car elle modifie la salinité et il peut arriver que la récolte de sel soit nulle lors d'une année particulièrement pluvieuse.



La cerise sur le gâteau, c'est la fleur de sel. C'est un petit miracle qui se produit lorsque les conditions atmosphériques sont favorables : Une fine plaque blanche se forme sur le bassin, ses cristaux sont beaucoup plus fins que ceux du gros sel. Il faut la récolter précautionneusement avec un outil spécial : « la lousse » puis l'égoutter et la laisser sécher au soleil.

Après avoir entassé le sel sur le bord des œillets, il faut le laisser égoutter 24 heures, puis le brouetter, (à la main bien-sûr). Le tas que vous voyez sur la photo fait plus 6 tonnes. Il faut encore le rapporter à la maison, et le conditionner en petits ou en gros sachets.

- Florence Sorlin n'est pas née dans les marais, elle les a juste visités quand elle était enfant, mais cela l'a marquée. Vers 25 ans, lorsqu'elle a eu terminé ses études de droit, elle a annoncé à ses parents qu'elle souhaitait devenir saunière et s'est procuré un marais abandonné. Les cinq premières années ont été consacrées à la remise en état : il a fallu évacuer la vase, refaire les niveaux des bassins, remettre de l'argile et reconstituer le circuit de l'eau. Mais tout ceci n'étant pas très lucratif, elle gérait une poissonnerie en même temps. A la surprise de ses collègues qui s'attendaient à la voir renoncer, elle s'est accrochée, et peut maintenant vivre de son activité.
- La commercialisation : Florence choisit ses clients : pas de coopérative, ni de centrale d'achat. Elle aime travailler en direct avec des petits commerçants, des charcutiers, des boulangers des fromagers, (comme le GAEC Pachamama ou Sophie Bonnin) ou des AMAP qui sont à même d'apprécier la saveur que le temps et les méthodes naturelles donnent au sel. Pour les mêmes raisons, ce sel est également beaucoup plus riche en oligo-éléments que le sel industriel.
- Les projets : Le marais n'occupe qu'un quart du terrain de Florence. Le reste est couvert de hautes herbes dans lesquelles des oiseaux variés vivent et se reproduisent. Le microclimat dont jouit l'île de Noirmoutier serait parfaitement favorable à la culture des plantes médicinales. C'est pourquoi, à plus ou moins brève échéance, Florence cherchera un associé pour l'aider à gérer son domaine et évoluera vers la pratique de la phytothérapie.

Mais qu'est-ce qui la tient, si déterminée, dans ce bout de terre isolé ? Sa motivation profonde, c'est de retrouver ce savoir-faire ancestral et de le transmettre pour qu'il ne soit pas perdu. Elle est en passe d'atteindre son but, et malgré l'été épuisant qu'elle venait de passer, elle était souriante, disponible et manifestement heureuse de nous faire visiter son domaine. Peut-être, cet hiver, prendra-t-elle le temps de venir nous voir pour parler de sa passion. Mais c'est une surprise.

« Le marais, ça vous prend ou ça vous jette » dit-elle. Manifestement, elle n'a pas été jetée.

Petit vocabulaire des marais :

- **Etier** : chenal étroit contenant de l'eau provenant de la mer
- **Œillet** : bassin où se fait la cristallisation du sel
- **Lousse** : outil servant à la récolte de la fleur de sel

Catherine

EVENEMENT IMPORTANT

LAFOIRE D'AUTOMNE

AVIS AUX AMATEURS

Nouveau à Montreuil-Bellay : cette année, l'AMAP de l'Outarde se joint à l'Association d'Animation Touristique pour organiser une foire d'automne le samedi 29 et le dimanche 30 octobre prochains. A cette occasion, le vendredi soir le film « Demain » de Cyril Dion et Mélanie Laurent débutera les festivités, le samedi un marché de producteurs bios se tiendra promenade Guillaume d'Harcourt, sous les remparts et un concert de jazz à la Closerie clôturera la journée. Des ateliers sont prévus pour animer l'après-midi : ateliers cuisine, jardinage, fabrication de cosmétiques bio, repair café, fabrication de nichoirs et la porte est ouverte à tous les amapiens qui souhaiteraient partager leurs compétences ou leur savoir. Des jeux en bois seront à la disposition des enfants tout le week-end.



A 18 heures, une conférence désarticulée « Mais où est passé Robin des Bois ? » sera présentée par Fred Dubonnet sous le grand barnum. Attention, contrairement à ce que le titre pourrait laisser supposer, ce spectacle est destiné à faire réfléchir les adultes sur le mode humoristique plutôt qu'à amuser les enfants. Nous avons également prévu de confectionner une soupe et des tartines entre le spectacle et le concert.

La journée du dimanche, organisée par l'AAT verra se dérouler un marché de créateurs, un grand défilé festif animé par différentes associations montreuillaises, des ballades, en poney, une structure gonflable etc...

Nous espérons faire de cette foire un moment joyeux et solidaire pour montrer aux personnes qui ne nous connaissent pas ce que c'est qu'une AMAP et les valeurs que nous défendons.

Aussi, bien entendu, vous êtes tous cordialement invités à vous joindre à nous pour assurer la réussite de cette fête.

A bientôt

Catherine

ECO FESTIVAL DE PARTHENAY

Catherine et Philippe, Renée et Gérard, nous y étions !

A l'origine, c'était pour assister à la première projection du nouveau film de Marie-Monique ROBIN, « Qu'est-ce qu'on attend ? ». La projection avait lieu en soirée au Palais des Congrès à Parthenay et c'était pendant l'ECO FESTIVAL qui se tenait parallèlement sur l'esplanade du palais.

Nous ne connaissions pas Parthenay, ça a été l'occasion d'une visite...

Dans une ambiance chaleureuse, on s'est immédiatement sentis « en famille », nous avons parcouru les différents stands :

- Celui de Benoît MANCEAU qui cuisine des plantes sauvages : menthe, orties..., ce qu'il appelle la « Cuisine buissonnière » et qui nous a permis de goûter sa soupe d'orties.



Installation « sommaire » mais efficace



Ah la menthe sauvage, quel parfum !

- Peinture naturelle
- Démonstration de dentelle
- Faire soi-même ses produits cosmétiques et produits d'entretien
- Fabrication de fusain (Catherine vous en parlera sans doute)
- Et bien d'autres, dont un atelier « repair café » qui débute avec une poignée de bénévoles motivés.

Nous avons également beaucoup aimé les jeux en bois, et nous avons passé un agréable moment à jouer au « kornol », voir la photo ci-dessous. Il s'agit de lancer des sacs de tissu remplis de grains de maïs... On a perdu, mais on a bien ri !



En musique et en toute convivialité, on pouvait déguster une discosoupe gratuite ainsi que des tartines « bios » naturellement.

Pour ma part, j'ai recueilli deux recettes végan (vous en trouverez une dans le jubile papilles).

Enfin, nous avons fait une grande promenade dans les quartiers historiques (magnifiques, mais les gens de la région connaissent sans doute) puis avons terminé la soirée par le film qu'il faut absolument aller voir : certains parlent d'écologie punitive, celle-là est **joyeuse** !

Renée

QU'EST-CE QU'ON ATTEND ?

Film de Marie-Monique ROBIN, diffusé en avant-première

En plus des stands, des conférences, des activités et des jeux (en bois ou anciens) le festival proposait aussi des films « des possibles » et des débats axés sur l'agriculture, l'Internet..., des films pour enfants.... Et une « avant-première nationale « Qu'est-ce qu'on attend » le nouveau film de Marie-Monique ROBIN (la sortie en salles est prévue à partir du 23 Novembre 2016) Catherine et son mari, Renée et moi, nous avons réservés nos places pour ce film, qui nous a ravis : dans la droite ligne de « sacrée croissance » et « Demain » il s'agissait de montrer comment un petit village français (UNGERSHEIM, environ 2 200 habitants) a développé non seulement des alternatives au mode de consommation et au productivisme actuel, mais surtout un état d'esprit et une solidarité dans le village, en tous points exemplaires.



Je n'en dévoilerai pas plus, sinon :

- Que la salle était comble
- Que les habitants et les élus ne sont pas « interviewés » mais s'adressent directement aux spectateurs,
- Que le débat avec Marie-Monique (en plus, c'est une « enfant du pays » !) était de qualité,
- Que le lendemain on se demande, en retrouvant la réalité quotidienne, si on ne se trouve pas sur une autre planète,
- Que j'invite tout le monde à le voir dès sa sortie... afin que le maximum d'entre vous se dise effectivement « mais bon sang, qu'est-ce qu'on attend !! »
- Que vous pouvez avoir un premier aperçu en suivant le lien :

http://www.film-documentaire.fr/4DACTION/w_fiche_film/48217_1

pour le texte, et en sélectionnant ensuite « visionner la vidéo » pour la bande-annonce du film.

Gérard

LA JOURNEE DE LA TRANSITION 2016

L'Eco Village de Parthenay et le film « Qu'est-ce qu'on attend » avaient abordé la semaine précédente le thème de la TRANSITION : Renée et moi sommes restés dans ce contexte, à Angers, ce samedi-là.

Comme tous les ans depuis maintenant trois ans, le Collectif National pour la Transition Citoyenne déclinait dans toute la France cette journée consacrée aux alternatives citoyennes : en 2016 ce fut le **24 Septembre**

Petit rappel : 2014 avait marqué le démarrage de cette manifestation au Lycée du Fresnes, 2015 avait vu la mise en œuvre d'ALTERNATILLOIRE simultanément à Saumur, Angers, Chalonnes et Les Rosiers.

Dans le département, en cette année 2016 :

- Alternatiloire n'a pas été renouvelé (c'est quand très chronophage et énergivore ! Difficile de recommencer tous les ans...)
- Une version plus « light » s'est déroulée sur Angers : 5 balades citoyennes faisant découvrir 16 initiatives locales étaient organisées. Si vous désirez en connaître les détails, suivez le lien : <https://transitioncitoyenne49.files.wordpress.com/2016/09/dossier-de-presse-jtc-05-09-2016.pdf>

Ailleurs dans le 49, d'autres événements se sont aussi déroulés :

- 1er Tour de Pâle du Parc Eolien Citoyen le 18 septembre de 10h à 17h à Chemillé-en-Anjou
- Vélorution le 24 septembre de 10h à 23h à Beaupréau en Mayes
- Villes et territoires en Transition le 24 septembre à 15h à Saint Macaire en Mayes

En ce qui nous concerne, Renée et moi avons choisi sur Angers la balade « Capucins » qui nous a amenés successivement :

- ✓ Dans les locaux même de la Maison de l'Architecture (point de rendez-vous pour la trentaine de personnes inscrites), deux militants de l'association Alisée (<http://alisee.org/>) nous ont fait une présentation de ses différentes actions et un zoom sur deux thèmes particuliers : les économies d'énergie dans la maison d'une part (« Familles à énergie positive ») et la rénovation de l'habitat d'autre part (« Alter-Renov - Coopérer pour rénover ») d'autre part.
- ✓ Après ces exposés, nous sommes partis à la rencontre des jardiniers amateurs du « Jardin d'Alice » qui est un jardin partagé par 13 personnes depuis Septembre 2015, situé à l'intérieur d'un ensemble de jardins familiaux (dans ce type de jardin, chacun a sa parcelle). A signaler : à Montreuil, le projet de jardins partagés initié par la Municipalité a été abandonné, faute de volontaires)



- ✓ Puis nous nous sommes rendus sur le site de l'éco-quartier « Les Prés » qui a la particularité d'être ce qu'on appelle un « habitat partagé » où les habitants ont pu donner leur avis et leurs souhaits lors de la construction (superficie, orientation, matériaux, ...) et d'avoir prévu des locaux (de réception et de détente) et du matériel (machines à laver principalement) communs à tous les propriétaires et aux quelques locataires.

Il nous a été indiqué que quelques années auparavant cinq projets de ce type d'habitat partagé étaient « dans les tuyaux » à Angers, mais seul ce projet « Les Prés » avait abouti.

Il y a du « pour » et du « contre », en tous cas il n'est pas évident d'adhérer à ce type de logement ... et si beaucoup sont attirés par les valeurs qui président à ce « vivre ensemble », il y a en a peu qui passent à l'action concrète. Plus d'informations : <https://ecoquartierlespres.wordpress.com/>



Les deux sites étaient distants d'environ 3 km de notre point de départ, c'est donc à l'issue une marche à pied de 6 km, très agréable sous le soleil, que s'est terminée cet après-midi à la fois instructif et convivial.

Mais ce n'était pas tout-à-fait fini : un apéro partagé était prévu Place du Ralliement, et les participants aux balades ainsi que divers militants et sympathisants se sont retrouvés dans une ambiance festive.



Question : En 2017, qu'est-ce qu'on fait dans le Saumurois à l'occasion de cette Journée Transition Citoyenne ?

Gérard

PESTICIDES



Appelons un chat un chat : qu'on les nomme « produits phytosanitaires » ou « produits pour soigner les plantes », ces produits restent des pesticides qui regroupent en fait toute la panoplie des herbicides-insecticides-fongicides.

En France, loin de diminuer (en 2008 le plan Ecophyto avait prévu une réduction de 50 % de leur utilisation d'ici 2018), ces produits ont continué d'augmenter très fortement : + 5,8 % par an en moyenne depuis 2011... avec une pointe à 9,4 % en 2014 !

Et les champions des ventes par Département sont : la Gironde, la Marne, l'Aube... et la Loire Atlantique !

Cela fait longtemps que des scientifiques, des journalistes et des associations alertent l'opinion et les pouvoirs publics sur l'impact sanitaire de ces produits.

Produits dont les institutions de recherche (particulièrement l'Inserm) reconnaissent officiellement le risque accru de cancers de la prostate et de lymphomes chez les agriculteurs eux-mêmes, les ouvriers des usines qui les produisent et les populations rurales exposées aux épandages.

Parmi ces dernières, une expertise en 2013 a montré chez les enfants qui avaient été exposés (y compris donc les enfants des agriculteurs, des viticulteurs et des arboriculteurs) un lien avec les leucémies, tumeurs cérébrales, malformations congénitales et troubles neurocomportementaux. Et en 2015, l'INRS reconnaît le lymphome malin non hodgkinien (cancer du système immunitaire) comme maladie professionnelle chez les agriculteurs. Rappelons que la maladie de Parkinson a été la première maladie professionnelle en relation avec les pesticides inscrite au tableau des maladies professionnelles agricoles.

Autrement dit, les premières victimes sont ceux qui les utilisent et les répandent ! Ils se sont d'ailleurs regroupés dans une association « Phyto-Victimes »... qui est aujourd'hui le fer de lance de la défense des agriculteurs et des professionnels malades. Grâce à la médiatisation des combats juridiques qu'elle soutient, dont celui de Paul François (ce céréalier de Bernac en Charente qui a réussi à faire reconnaître la responsabilité de la firme Monsanto dans sa grave intoxication à l'herbicide « Lasso »), Phyto-Victimes est une pièce centrale de la lutte contre les pesticides les plus dangereux. Leur site : <http://www.phyto-victimes.fr/>

Même s'il est toujours très difficile de démontrer un lien direct entre tel ou tel pesticide et telle ou telle maladie (et que dire de « l'effet cocktail » quand ils sont mélangés, même à faible dose !), le public est de plus en plus informé :

- ✓ Des documentaires : L'émission de France 2 « Cash Investigation » par exemple le 3 Février 2016, étrille Bayer, BASF, Dow Chemical, Dupont, Monsanto et Syngenta, ...
- ✓ Des films : Marie-Monique ROBIN « Mon poison quotidien »
- ✓ Des campagnes (Greenpeace actuellement contre les hypermarchés E. Leclerc), ...
- ✓ Des pétitions : En 2014, 120 000 signatures en deux semaines contre la pulvérisation le long des habitations et des écoles partout en France, et celle qui actuellement interpelle le Ministre de l'agriculture « Protégez les citoyens des pesticides » (<https://www.change.org/p/m-le-ministre-de-l-agriculture-protégez-les-citoyens-de-pesticides>)
- ✓ Des informations de tous côtés sur le déclin des colonies d'abeilles dans le monde entier : des chercheurs ont mis en évidence le rôle néfaste de sept pesticides (je vous fais grâce de leur nom barbare) pour l'ensemble des pollinisateurs (y compris donc les pollinisateurs sauvages). En particulier, les dangers de trois néonicotinoïdes (imidaclopride, thiaméthoxame et clothianidine) ont été reconnus officiellement par l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA).
- ✓ Des témoignages de dizaines d'agriculteurs et d'ouvriers agricoles

- ✓ Et les manifestations qui ponctuent la « semaine pour les alternatives aux pesticides » organisée par l'Association « Générations Futures » chaque année en Mars (lien = <http://www.semaine-sans-pesticides.fr/>)
- ✓ Les élus sont ou vont être de plus en plus interpellés pour progressivement faire évoluer la nourriture des cantines scolaires, des maisons de retraite et autres structures publiques vers le « 100 % bio et local »,
- ✓ Signalons aussi l'initiative prise par un certain nombre de personnalités de la Société civile de faire juger la firme Monsanto par un Tribunal avec de vrais juges professionnels, en l'occurrence le Tribunal International de La Haye : du 14 au 16 octobre 2016, le Tribunal sur Monsanto aura pour mission d'évaluer les faits qui lui sont reprochés, de juger les dommages causés par la Multinationale et de faire reconnaître officiellement le crime d'**ECOCIDE**. Pour tout savoir, lien = http://www.monsanto-tribunalf.org/main.php?obj_id=810419984
- ✓ Que penser du nouveau « Plan Ecophyto » concocté par le Gouvernement, qui exige des distributeurs de pesticides qu'ils réduisent leurs ventes de 20 % d'ici cinq ans et mettent en œuvre des « certificats d'économie de produits phytopharmaceutiques » sur le modèle des « certificats d'économie d'énergie » ? Restons vigilants...

La pression populaire s'accroît donc d'année en année... mais malgré cela les chiffres d'affaires des producteurs et des distributeurs ne faiblissent pas dans le monde :

- ✓ Le lobbying mondial est à l'œuvre partout, et partout les politiques signent des lois dont la teneur est pratiquement un « copié-collé » des textes fournis par les firmes qui contrôlent le marché,
- ✓ Contrairement à ce qui est affirmé, les OGM nécessitent au bout de quelques années de plus en plus de pesticides, de plus en plus puissants, car les mauvaises herbes et les insectes s'adaptent et mutent,
- ✓ Une firme comme Bayer par exemple commercialise des pesticides, empoisonne ceux qui y sont soumis... et commercialise aussi les médicaments qui les soignent !
- ✓ Les gros producteurs agricoles ignorent voire nient le problème : les intérêts financiers sont plus importants que la santé publique,
- ✓ Face à une vérité insupportable, l'être humain se protège par le déni : pour beaucoup d'agriculteurs, accepter la dangerosité des produits qu'ils épandent revient à reconnaître qu'ils s'empoisonnent et empoisonnent leur famille, leurs propres enfants, leurs voisins et la population qu'ils nourrissent, l'instillation du doute est une stratégie puissante, qui suppose la réalisation de contre-expertises, aussi bidon soient elles, qui prétendent que les pesticides sont des substances inoffensives... comme l'étaient soi-disant les cigarettes en leur temps !

- ✓ Certains exploitants vont même jusqu'à justifier le fait de léser leur santé par la nécessité de « nourrir le monde » !!
- ✓ Comme pour le changement climatique, il est très difficile de croire que le pire est vrai, qu'on peut faire autrement, que « la science finira par trouver une solution ». Même les agriculteurs victimes peinent à imaginer d'autres voies pour exercer leur métier
- ✓ Certaines victimes ne croient pas qu'il soit possible de produire en bio. D'autres ne se sentent pas capables de relever le défi, l'agriculture bio étant plus exigeante... et, disons-le, les formations agricoles ne comportent pas encore un volet « bio » très important. D'où l'intérêt à porter aux témoignages de nos producteurs de l'AMAP, majoritairement bio, dont certains ont commencé leur activité en « conventionnel » et qui ont osé franchir le pas... et réussi.

Il reste encore beaucoup à faire, mais un grand mouvement social contre ce que certains considèrent comme LA catastrophe sanitaire de ce siècle, est en marche. Et nous, Amapiens producteurs ou consommateurs, nous sommes un des fers de lance de ce mouvement.

Cependant ; que penser de la méga-fusion Bayer-Monsanto actuellement en cours ? Certains titrent « Main basse sur les semences ». Effectivement, là aussi c'est un rude combat à livrer contre la brevetabilité du vivant, l'introduction des biotechnologies partout dans l'alimentation humaine et animale, et la concentration des semences entre quelques mains.

Haut les cœurs !

Gérard

DES NŒUDS DANS LA TOILE

Ce mois-ci, les nœuds sont militants !



LE CHANT DES BÂTONS

MANIFESTATION / CONSTRUCTIONS
PAROLES / BANQUETS / SPECTACLES
CONCERTS / FEST-NOZ / RAVÉ

DOMINIQUE A

LES ARRIÈRÉ.E.S

NAÂMAN

WAR-SAV

FILASTINE

MPG

FANTAZIO

CHUCHUMUCHU

EL COMUNERO

ANNE-CÉCILE ET

ZAD SOCIAL RAP

GRÉGOIRE

**«AVENTURES DE LA ZAD»
SPECTACLE**

**ÉNORA ET GIULIA
KERNE-LE COFF**

LES INSOUMIS : DFC-RHT-LANP...

**TOUTES ET TOUS ENSEMBLE,
NOUS DANSEONS AVEC NOS BÂTONS
POUR DÉFENDRE LA ZAD
ET EMPÊCHER TOUT DÉMARRAGE DES TRAVAUX !!!**

ZAD.NADIR.ORG

ACIPA-NDL.FR

Pourquoi les habitants de la ZAD ne sont pas censés être légalement expulsables :

Contenu du point presse donné par des habitant.e.s de la zad et leurs avocats, en présence de militant.e.s du DAL devant le tribunal de Nantes le 26 septembre 2016

Des dizaines de personnes arrivées sur la zad depuis 2009 y habitent dans des fermes, maisons et habitats auto-construits. Elles ont bâti leurs vies, travaux et activités durablement ici et s'y projettent aux côtés des habitants et paysans dit "historiques".

Le gouvernement a annoncé par la voix du premier ministre vouloir expulser ces habitants en octobre. Pourtant cette annonce cache un problème important en termes de droit. Le premier ministre, qui se targue dans cette affaire de vouloir le respecter, a prévenu qu'il serait par ailleurs à Nantes en ce début de semaine pour se préoccuper de questions de droit au logement. Dans un contexte lourd de menaces, des habitants de la zad tiendront un point presse le lundi 26 à 13h devant le tribunal. Ils y expliqueront, avec leurs avocats et des représentants du DAL, pourquoi des dizaines d'entre eux ne sont pas légalement expulsables de leurs domiciles.

Or des dizaines de personnes dont les maisons sont à priori menacées d'expulsion se sont nommées et identifiées par courrier, certaines depuis longtemps déjà, à Ago-Vinci propriétaire des parcelles de la ZAD et maître d'œuvre du projet d'aéroport. Leurs maisons et habitats n'ont pourtant fait l'objet d'aucune procédure juridique à leur connaissance. En l'état et dans le cadre du droit, elles ne se considèrent donc pas comme expulsables. S'il s'avérait qu'une procédure anonyme d'expulsion avait été lancée abusivement à leur encontre par Ago-Vinci, elles demanderont immédiatement sa rétractation.

Suivez le lien : <http://zad.nadir.org/>

JOURNÉE D' ACTIONS
CONTRE LES TRAITÉS DE LIBRE-ÉCHANGE
15 OCTOBRE / PARTOUT EN FRANCE
A PARIS #DV PLACE DE STALINGRAD A 15H30
WWW.COLLECTIFSTOPTAFTA.ORG #15OCTOBRE
#STOPTAFTACETA



REJOIGNEZ NOTRE EQUIPE DE REDACTEURS !

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



<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



Gérard CABY