

Sous les pavés, la terre

Lettre d'info du réseau des AMAP d'Ile-de-France



Janvier 2011

E
d
i
t
o

Une nouvelle année, une nouvelle équipe, et un gros chantier à mettre en oeuvre : le SPG (pour « Système Participatif de Garantie »).

Pour que notre action pour une agriculture durable et de proximité s'ancre dans la société, il nous faut aussi plus d'amapiens – consommateurs et producteurs – qui s'engagent ! On attend notamment des administrateurs - à élire lors de notre AG du 6 Mars 2011 – avec si possible des compétences en gestion du personnel / RH, en informatique, en lobbying auprès des financeurs, des politiques, etc.

Alors, manifestez-vous, car on a besoin de forces vives !

Si on ne construit pas solidement et politiquement notre réseau, il va s'essouffler ou être récupéré par tous ceux qui parlent tout azimut de « paniers » - à la sauce plus ou moins verte, plus ou moins bio, plus ou moins solidaire... Bref, avec tous ces mots récupérés par les acteurs d'une économie, qui y voient les profits qu'ils peuvent en tirer !

S
o
m
m
a
i
r
e

Edito

Au fil du réseau

- Le Système Participatif de Garantie, pour garder l'esprit des AMAP
- Les rencontres inter-AMAP ou quand le Réseau prend corps
- Formations responsables en AMAP : récit de juin 2010 et sessions à venir
- Consom'Solidaire, récit d'une expérience associative

Rue Beaubourg

- L'AG extraordinaire du 3 juillet 2010 : un goût d'inachevé
- Encart : Fête des AMAP 2011 : Mobilisez-vous

Grand Angle

- Une première acquisition de la Foncière Terre de liens en Ile-de-France!
- Fonds solidaires de garantie MIRAMAP : Tous solidaires pour une autre agriculture !

Cultivons notre jardin

- POUR 205-206 : Terres consommées ou terres de liens ? Le cas de l'Ile-de-France
- EcoRev n°35 (été 2010) « L'agriculture, au cœur du projet écologiste »

Un œil sur la terre

Dossier spécial sur le cycle de la matière organique

- Rendre la matière organique à la terre
- Accompagner les démarches des groupes en AMAP
- Seau Bokashi : des micro-organismes dans ma cuisine
- La fiche légume du Panier Saint-Fiacre : la pomme de terre
- Le bulletin météo des spécialistes

Portrait la nouvelle équipe salariée du Réseau

- Astrid, chargée de mission « installation »
- Fantine, chargée de mission « animation du Réseau »
- Sarah, stagiaire sur les besoins de financements pour les agriculteurs en installation
- Trinka, assistante administrative

Agenda

Cette Lettre est la vôtre :

«Sous les pavés la terre» va bientôt fêter ses deux ans d'existence, déjà. C'est donc l'occasion de vous rappeler que cette lettre d'information se veut avant tout un lieu d'échanges et de partage d'expériences pour tous les Amapiens. Elle vise également à informer des réalités paysannes et à rappeler les principes de base des AMAP. Si vous souhaitez faire connaître les activités de votre groupe, une actualité agricole, une lecture récente ou interviewer l'un de vos paysans, nous serions heureux de recevoir vos articles (300-400 mots) pour faire vivre la gazette! Bien sûr, vous pouvez nous proposer des articles que vous avez déjà écrits pour votre propre « feuille de chou ». Nous attendons aussi avec impatience vos commentaires, remarques ou idées de rubriques, à cette adresse:

contact@amap-idf.org

La gazette est libre de droits, à condition d'en préciser la source. N'hésiter pas à la diffuser largement.

Réseau des AMAP d'Ile-de-France – 26 rue Beaubourg – 75003 Paris
www.amap-idf.org Tél 01 45 23 42 19 / Fax 01 79 73 86 52

Au fil du réseau

Le Système Participatif de Garantie, pour garder l'esprit des AMAP

Chacun a une histoire affective avec « son AMAP », « son paysan ». Parfois tout va bien, d'autres fois c'est plus compliqué : manque de transparence, difficulté à prendre sa place, trop de consommateurs et pas assez de consomm'acteurs... Nos histoires sont riches et multiples. Mais pour ne pas rester sur ce volet affectif, nous avons un outil à mettre en oeuvre pour avancer collectivement, en conformité avec la Charte des AMAP et pour renforcer notre crédibilité en tant qu'acteur porteur d'un projet agricole et économique dans la société. Cet outil nous donnera des repères, des axes de réflexion : c'est le SPG.

Le SPG, qu'est-ce que c'est ?

De manière générale, un SPG correspond à un fonctionnement collectif pour regarder comment les uns et les autres, partenaires d'un même projet, tiennent leurs engagements respectifs, et pour voir comment ils peuvent améliorer leurs pratiques. Plusieurs SPG existent en France, le plus ancien étant celui mis en place par Nature et Progrès, qui certifie les pratiques des agriculteurs lors de visites collectives, et dans une démarche de progrès. (Pour plus d'infos : <http://www.natureetprogres.org/>).

Depuis leur création, les AMAP ont connu de leur côté une croissance exponentielle, certains groupes de consommateurs et certains producteurs s'éloignant parfois de la Charte des AMAP. Depuis 2 ans, la réflexion est lancée au sein du Réseau des AMAP d'Ile-de-France de se doter d'un outil pour réfléchir ensemble à nos pratiques, et pour chercher à les améliorer afin de maintenir et développer une agriculture paysanne dans la région. Il s'agit d'assurer ainsi une garantie

collective et participative de l'éthique des AMAP.

En 2010, nous avons accueilli Rémi Masquelier en stage, qui a réfléchi pendant 6 mois à la mise en place d'un SPG au sein du Réseau. Le travail de Rémi nous a notamment permis d'avancer sur quelques outils, et aujourd'hui, il est temps d'aller plus loin !

Concrètement, comment ça marche ?

Pour l'instant, l'idée est la suivante : au sein du réseau, des groupes et des producteurs, partenaires en AMAP, en rencontrent d'autres afin de voir et de comprendre comment chacun fonctionne. Pour cela, un schéma de notre vision commune (=la charte des AMAP mise à plat) a été élaboré, ainsi que des grilles de questions, qui serviront d'appui pour les discussions.

Au terme de plusieurs visites croisées, des restitutions seront faites entre groupes et entre producteurs partenaires pour faire le bilan et identifier les points d'amélioration possibles.

Où en est-on ?

Aujourd'hui, un petit groupe de travail est investi sur cette question, a suivi de près les avancées du stage de Rémi et souhaite poursuivre la réflexion.

En lien avec ce groupe de travail, deux inter-AMAP (Sud Seine-et-Marne et Petite Ceinture Sud) ont commencé à réfléchir à la mise en oeuvre du SPG, dans l'objectif de renforcer les outils disponibles et de tester la démarche. Mais plusieurs groupes partout en Ile-de-France s'interrogent et sont curieux d'avancer sur le sujet !

Si vous souhaitez en savoir plus ou vous investir sur ce chantier, tous les documents mentionnés sont disponibles sur demande, le groupe de travail est ouvert et les volontaires pour tester cet outil les bienvenus !

**Claire, consomm'actrice, administratrice du Réseau des AMAP-IdF
Fantine, chargée de mission « Animation du réseau »**

Les rencontres inter-AMAP ou quand le Réseau prend corps

Le terme de « réseau » vient de rets, le filet, le tissage. Un réseau est ainsi fait d'un ensemble de nœuds, qui servent de supports à de multiples relations et à la circulation d'informations. Le concept de réseau s'illustre alors souvent par un ensemble de lignes reliées entre elles par des points, à l'image d'un réseau de transports !

Mais le Réseau des AMAP d'Ile-de-France ne se définit pas seulement par l'existence d'une structure : il doit vivre et être le support d'échanges entre ses membres et d'actions collectives. Béatrice Poncin écrivait ainsi que dans le milieu associatif, « un réseau est fait de nœuds, il crée entre ses membres différents liens, qui peuvent être constitués de

Au fil du réseau

motivations communes, d'activités croisées, d'échanges de pratiques, d'un local partagé, de l'implantation sur un même territoire, d'un coordinateur, de structures communes construites pour consolider des liens, de modalités de fonctionnement, etc. » (1).

Parmi les différentes activités du Réseau qui lui donne corps, les rencontres inter-AMAP en constituent les articulations, certes encore fragiles, mais fondamentales.

Les inter-AMAP, qu'est-ce que c'est ?

Les rencontres inter-AMAP sont avant tout des lieux de rencontres et d'échanges entre groupes en AMAP, situés dans un même secteur géographique. Tout le territoire d'Ile-de-France n'est pas encore couvert. Chaque inter-AMAP a sa propre histoire, de la plus ancienne en Sud Seine-et-Marne (lancée en 2007) à la plus récente pour Paris Centre-Sud (lancée il y a quelques mois à peine). Chaque inter-AMAP a également son propre fonctionnement, certaines étant animées par un bénévole, d'autres au fonctionnement plus variable, d'autres encore ont choisi de travailler sur un thème différent lors de chaque rencontre... Bref, il faut de tout pour faire un réseau !

Fantine, chargée de mission « Animation du réseau »

(1) Béatrice PONCIN, « Les réseaux associatifs – Nouveaux fonctionnements, nouvelle gouvernance ? », dans Territoires, n°473, Dialogue territorial : les associations sont-elles [suffisamment] écoutées ? Décembre 2006, pp9-11.

(2) La prochaine rencontre inter-paysans aura lieu le Jeudi 27 Janvier 2011, toute la journée. Pour plus d'information, contacter fantine@amap-idf.org

• Formations responsables en AMAP : récit de juin 2010 et sessions à venir

L'année dernière la première session de formation pour les consommateurs, responsables associatifs de groupes en AMAP, a eu lieu. Retour d'expérience avec Philippe, consommateur amapien militant et administrateur du Réseau IdF.

« Le thème de la formation peut laisser songeur. Nous sommes tous censés être responsables en AMAP, non ?!, tous autant qu'on est, dans nos groupes ?! La solidarité, comme le partage des tâches, comme le partage de récolte sont des actes responsables. Mais vu que cette formation était dispensée par Shah-Dia, je m'y suis inscrit en toute confiance. En toute impatience même.

Deux dimanches de stage.

Le premier sur la gestion du groupe. Fondamental c'est certain. Nous étions une petite douzaine des quatre coins de l'Ile-de-France, avec des degrés d'ancienneté divers, mais en majorité des groupes récents. Du dynamisme. De l'invention. Quelques problématiques particulières mais qui se ressemblent tout de même d'un groupe à un autre. Shah-Dia avec méthode et de manière ludique, nous a fait poser à plat toutes nos manières et nos habitudes de gestion, isolant habilement nos travers. Cette première journée nous a discrètement donné l'envie de la suivante...

Le deuxième dimanche fut le cadre d'une réflexion peut-être plus sensible, puisqu'il s'agissait de réfléchir sur les situations de conflit – l'associatif est une gestion de l'humain dans ses meilleures et ses pires déclinaisons – et surtout réfléchir sur la relation avec le(s) partenaire(s) agriculteur(s). Nous étions heureux de nous retrouver. Se retrouver. La disponibilité de notre consultant paysan – en l'occurrence Jean-Louis Colas - ouvrit d'insoupçonnables portes sur des prises de conscience, puis sur nos imaginaires de responsables de groupes en AMAP. Pour ma part, les réflexions de ces deux journées furent bénéfiques au Conseil du groupe dont je fais partie. Et probablement à tous les groupes représentés à cette formation.

Bravo à toi Shah-Dia...

Actions du Réseau.

Le Réseau a joué depuis longtemps la carte de la mutualisation. Il propose des journées d'accueil aux porteurs de projets ruraux et agricoles dans le cadre ABIOSOL, des soirées créateurs de groupes, des soirées « agriculture pour les nuls » afin d'affiner nos connaissances en matière agricole, des rencontres entre groupes en AMAP, des réunions de travail sur le Système Participatif de Garantie, et là cette formation pour les Responsables de Groupe en AMAP, et bientôt des soirées accueil paysans... Car ce qu'on découvre à ces journées - quelles qu'elles soient - c'est que nous avons tous intérêt à nous ouvrir sur les groupes voisins, et même à l'ensemble du réseau, plutôt que de nous enfermer sur une gestion trop parfaite»

Au fil du réseau

En 2011, trois nouvelles sessions de formation sont programmées : en janvier/février, en avril/mai et en octobre/novembre. N'hésitez pas à nous écrire pour en savoir davantage !

*Philippe, consomm'acteur, administrateur du Réseau des AMAP-IdF
Fantine, Chargée de mission « Animation du réseau »*

Consom'Solidaire, récit d'une expérience associative

Consom'Solidaire s'est constituée en 2005 en tant que groupe de consommateurs du 13^e arrondissement autour de projets de maintien et de développement de l'agriculture paysanne et biologique. Aujourd'hui, ce sont plus de vingt partenariats agricoles qui ont été mis en place, dans des filières aussi diversifiées que les fruits, la viande bovine, les produits laitiers, le miel, les champignons... Deux producteurs maraîchers dans le Nord de l'Yonne, Laurent Lafaille des Jardins de la Clairis et Frédéric Canler de la Ferme de Rosny, nous fournissent en légumes. A travers ces soutiens, c'est l'organisation d'un modèle agricole alternatif à l'agriculture intensive et productiviste que défend l'association, assurant l'autonomie alimentaire des territoires.

L'aventure de Consom'Solidaire s'est élargie avec la mise en place de paniers solidaires - indexés sur les revenus - et d'autres projets pour développer une éducation populaire aux enjeux alimentaires et agricoles, ainsi qu'une solidarité locale et internationale, notamment dans les relations Nord-Sud.

Un cycle de projections-débats - les Bobines Paysannes - invite régulièrement le public à débattre autour de questions telles que les conséquences de la production d'huile de palme en Indonésie et en Colombie, ou les conditions de travail des migrants dans les exploitations agricoles. La gazette - Les Carottes Libérées - publie les actualités associatives et les articles des adhérents, dans le but de favoriser la circulation d'idées portant sur les thématiques alimentaires et agricoles.

Ces actions incitant au débat citoyen s'accompagnent également de mises en situation concrètes. Depuis 2007, l'association Consom'Solidaire dispose d'une parcelle cultivable dans le jardin partagé du Centre d'animation de la Poterne et d'une seconde au Jardin de l'Aqueduc depuis 2010, qui invitent à passer de la consommation à la production, à travers le jardinage biologique participatif. L'arrivée en septembre 2010 d'une première salariée dans l'association, a permis notamment de constituer un atelier d'initiation au jardinage et à l'écologie, à destination des enfants fréquentant le centre d'animation. L'association souhaite développer d'autres ateliers éducatifs dans le même esprit. Enfin, des visites et des travaux solidaires à la ferme sont régulièrement organisés, afin de favoriser le rapprochement entre des consommateurs trop souvent « hors-sol » et le monde de la paysannerie.

Les circuits-courts d'approvisionnement alimentaire sont aujourd'hui une réelle alternative aux achats dans les grandes enseignes liées à des centrales d'achat. En 2011, Consom'Solidaire souhaite initier une rencontre-débat avec ses partenaires (Action Consommation, Les Amis de la Confédération Paysanne, Réseau Amap-IdF..) pour débattre de l'avenir des circuits courts. Nos choix de consommation sont devenus des actes politiques...

Mathilde Leriche, Chargée de Coordination de Consom'Solidaire
William Elie, Président de Consom'Solidaire
<http://consom-solidaire.over-blog.com>

Prochaines manifestations avec Consom'Solidaire :

Mercredi 26 janvier 2011. Séance 6 de l'atelier « Graines de Carottes » de 15h15 à 16h15 au Centre d'Animation de la Poterne, à destination des enfants et ouvert aux adultes. Atelier gratuit et ouvert.

Dimanche 6 février 2011 (sous réserve). Soirée de soutien au poste salarié de l'association organisée à la Rôtisserie (Paris 10^e). Menu brésilien. Réservation souhaitée auprès de Kaoutar Slouma (kaoutar.slouma@free.fr).

Samedi 12 février 2011. Atelier-débat sur les alternatives énergétiques en lien avec l'agriculture, de 14h à 18h à la Maison des Associations du 13^e (11 rue Caillaux). Entrée libre.

Rue Beaubourg

L'AG extraordinaire du 3 juillet 2010 : *un goût d'inachevé*

Samedi 3 juillet 2010, cette date marquait la fin de l'année scolaire et le début des grandes vacances bien méritées pour les écoliers libérés (temporairement) des contraintes quotidiennes pour deux bons mois. Pour les adhérents de notre réseau, c'était une autre histoire...

Ce jour-là, ils étaient convoqués en Assemblée Générale Extraordinaire, à la mairie du 2ème arrondissement de Paris, pour plancher sur les statuts associatifs de notre réseau. En quelque sorte, un ultime examen de fin d'année ! Le sujet était clair : pour mémoire, il s'agissait «d'étudier une proposition de nouveaux statuts, proposée par le groupe de travail idoine, formé suite à l'Assemblée Générale Ordinaire du 28 mars 2010 qui avait rejeté le projet initial». Chose exceptionnelle - le sujet avait été envoyé à tous les impétrants deux semaines avant la date fatidique, ce qui avait permis aux élèves les plus sérieux de bien réviser et d'arriver avec leurs amendements rédigés sans fautes d'orthographe. L'examen des quatorze amendements déposés a duré une bonne heure et demi, dans le respect de la parole et des opinions de chacun, et fina-

lement, au bout du compte... le jury n'a pu délibérer, faute de quorum ! C'est ballot !

À ce jour, le projet de statuts actuel demeure un projet en attente de validation par l'assemblée générale. C'est regrettable car il semble aujourd'hui important de faire évoluer cette «constitution» de notre association pour qu'elle corresponde mieux à nos pratiques et que sa rédaction soit plus rigoureuse, juridiquement parlant. Si le projet, après avoir été étudié et retouché, n'a pu être validé, c'est parce que le quorum n'a pu être atteint : 50 groupes étaient présents ou représentés mais seulement 3 paysans ont prit part à l'AGE alors qu'il en fallait au moins 10 ! Donc pour la prochaine AGE, pas de blague : il faudra que tout le monde se mobilise et participe à la validation de ce projet ! Pas question que ce projet reste en plan ad vitam aeternam. Notre réseau doit évoluer !

Pour finir, je tiens encore à remercier Garlonn et Shah-Dia pour leur bon coup de main dans la préparation de l'AGE et tous ceux qui ont bravé les intempéries pour plancher en ce samedi matin pluvieux.

**Stéphane Thiers, consomm'acteur, administrateur du Réseau des AMAP-IdF
et président de l'AGE du 3 juillet 2010**

Encart : Fête des AMAP 2011 : *Mobilisez-vous !*

Dans l'édito de la gazette n° 11, j'appelais l'ensemble des amapiens à prendre une part active dans le fonctionnement de VOTRE réseau, en se positionnant ainsi comme partie prenante non plus d'un groupe en amap, mais bien d'un réseau tout entier au service d'une cause. Car il s'agit bien de cela, d'affirmer en tant qu'individu, un choix commun de société.

D'accord, me diriez-vous, mais comment ?

Les chantiers ne manquent, vous le savez, mais quoi de mieux qu'une fête pour entrer dans la danse ? 2010 était une belle réussite, mais trop peu de bénévoles pour une telle charge de travail.

Il ne tient qu'à vous que 2011 soit mémorable. Vous y

apporterez, non seulement votre aide, mais aussi vos idées, car vous l'avez compris, **cette fête est la VOTRE.**

Si nous sommes nombreux, la répartition des tâches permettra de les mener à bien, de faire des groupes de travail autonomes, limitant ainsi les réunions collectives.

Parlez-en dans vos groupes. NOUS AVONS BESOIN DE VOUS.

Merci aux personnes intéressées de se faire connaître auprès de contact@amap-idf.org. Une première rencontre a déjà eu lieu le 18 janvier, la prochaine aura lieu le jeudi 3 février, à 19h dans nos locaux (26 rue Beaubourg, Métro Rambuteau).

Chacun-e d'entre vous est bienvenu-e !

Pascal, consom'acteur, administrateur du Réseau des AMAP-IdF

Une première acquisition de la Foncière Terre de liens en Ile-de-France !

Lettre aux adhérents, actionnaires, donateurs et sympathisants
de Terre de liens en Ile-de-France

Moins d'un mois après le lancement de la campagne nationale «Faites pousser une ferme près de chez vous!», nous avons la grande joie de vous annoncer la concrétisation d'un premier projet en Ile-de-France : l'acquisition des terres agricoles (73 hectares) et de 2 hangars de la ferme de Tous-sacq en Seine-et-Marne par la Foncière Terre de liens, dont la promesse d'achat a été signée lundi dernier, le 20 décembre 2010.

Cet événement arrive au bon moment pour convaincre le public de «faire pousser» des projets de fermes en Ile de France. C'est en effet grâce à **notre engagement de citoyens adhérents et/ou donateurs et/ou actionnaires solidaires** que Terre de liens pourra :

- soutenir directement l'installation d'agriculteurs,
- préserver des terres agricoles,
- maintenir et développer une agriculture de proximité, créatrice d'emplois et respectueuse de l'environnement.

Cette acquisition permettra **l'installation de deux jeunes paysans** (Clément Fontvieille, maraîcher et Mathieu Chevalier, polyculteur-éleveur de moutons) et de **la couveuse d'activités agricoles « les Champs**

des Possibles », mise en place par le réseau AMAP-IdF, qui permet à de jeunes maraîchers de tester leur activité avant de s'installer définitivement. Les produits de la ferme seront distribués principalement en **vente directe via des AMAP.**

La concrétisation de ce projet a été rendue possible grâce à l'investissement important de Jean-Louis Colas, paysan de Toussacq qui va pouvoir désormais bénéficier d'une retraite bien méritée et de son épouse Dominique, à un travail considérable de restructuration de la ferme par la SAFER Ile-de-France et bien sûr à la contribution des réseaux partenaires de l'association et de nombreux bénévoles de Terre de liens.

Merci à celles et ceux qui ont dédié leurs actions à la région Ile-de-France et au projet Toussacq ! Pour les autres, il est encore temps de le faire si vous le souhaitez.

Vous pouvez également donner un peu de votre temps et/ou de vos compétences pour accompagner le projet en vous joignant au « groupe local Toussacq ». N'hésitez pas à diffuser ce message !

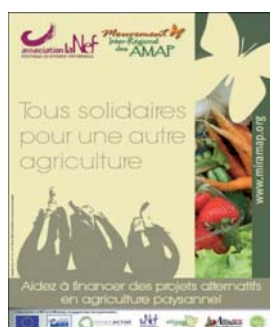
En vous remerciant pour vos contributions et pour votre soutien, nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année !

Paris, le 22 décembre 2010

Valérie Rosenwald, ex-animatrice de Terre de liens Ile-de-France
idf@terredeliens.org

Fonds solidaires de garantie MIRAMAP : Tous solidaires pour une autre agriculture !

L'Association La NEF lance en partenariat avec le MIRAMAP (Mouvement Inter-Régional des AMAP) une campagne de collecte de dons afin d'alimenter un fonds dédié aux AMAP. Ce fonds permettra de développer de nouveaux outils de finance solidaire afin de répondre aux besoins spécifiques des paysans en AMAP.



Aider à financer des projets alternatifs en agriculture paysanne

Un fonds solidaire de garantie facilite l'accès au crédit bancaire pour le paysan tout en limitant le recours aux cautions personnelles ;

Un fonds de bonification des prêts permet une réduction des taux d'intérêts consentis aux paysans en AMAP.

Ces outils soutiennent le développement d'une économie solidaire de proximité dans le respect de l'environnement en favorisant la création, et la consolidation d'activités agricoles en partenariat AMAP. Ils sont créés pour répondre à des besoins réels et adaptés des paysans dans un esprit d'investissement responsable.

Grand Angle

Un autre développement agricole est possible

En participant à une AMAP, vous êtes engagé(e)s dans le soutien à une agriculture paysanne, écologique, citoyenne et solidaire. Nous vous sollicitons aujourd'hui pour soutenir les actions du MIRAMAP et de ses partenaires qui permettent de donner une dimension supplémentaire à votre engagement.

Des partenaires engagés pour l'agriculture paysanne

L'Association La NEF, la société financière de La Nef et France Active sont parties prenantes de ce projet et témoignent leur intérêt à soutenir des projets agri-ruraux alternatifs. En mutualisant les moyens et les compétences, ces organisations espèrent servir au mieux leur projet commun de soutien à des alternatives sociales et écologiques.

Des donateurs militants

Une partie des ressources qui rendent possible la création de ces fonds proviendra de la collecte de dons. En agissant pour une re-localisation de l'économie, vous contribuez au maintien d'une agriculture paysanne et biologique de proximité et facilitent l'accès au financement pour un investissement responsable. Cette démarche citoyenne s'inscrit dans un esprit de solidarité en vue de créer, entretenir ou régénérer le lien social.

De nombreuses initiatives citoyennes pour relayer la campagne

La campagne de collecte de dons est menée selon les principes des AMAP, à savoir en se basant sur les forces locales. Les initiatives se multiplient dans les différentes régions de France : ciné-débat en Haute-Normandie, formation – échange auprès des donateurs et/ou des paysans en Rhône-Alpes et en Languedoc Roussillon .

En s'appuyant sur la dynamique du mouvement à l'échelle des AMAP, des réseaux locaux et régionaux ; l'impact sera d'autant plus grand en termes de dons collectés et donc de projets soutenus. En allant à la rencontre des acteurs de terrain, la mobilisation est solidaire et représentative de la diversité de notre mouvement.

Cette campagne, c'est donc ensemble qu'il faut la mener !

Astrid Bouchedor, Chargée de mission du MIRAMAP
Plus d'infos, faire un don sur www.miramap.org

Cultivons notre Jardin

« Terres consommées ou terres de liens ?

Le cas de l'Île-de-France », POUR, revue trimestrielle du GREP, n° 205-206, Juillet 2010.
Coordonné par Xavier Guioamar, Christian Bourdel,
Gilbert Léonhardt et Louis Marie Voisin

Les métropoles consomment encore et toujours leurs terres de proximité au détriment de ceux qui les exploitent. Vieux combat du pot de fer contre le pot de terre ? Pas si simple. La frontière entre consommation et considération traverse villes et campagnes. De nouvelles manières de développer la ville la pensent dense et fertile. Un nouvel intérêt pour les origines géographiques, environnementales et sociales des produits alimentaires remet par ailleurs en question l'agriculture industrielle dominante dont le modèle agro-économique paraît aussi épuisé que les sols qui le portent.

En Île-de-France, la relative maîtrise de l'étalement urbain (encore considérable), et un nouvel attachement, notamment associatif, pour ces espaces et ces paysages hier perçus comme dépourvus d'identité, leur donnent une légitimité qui les fait parfois exister politiquement et culturellement comme territoire. Permettent-ils de vivre et travailler au pays, notamment dans les secteurs les plus remarquables, comme les Parcs naturels régionaux ? Quels outils pour pérenniser une agriculture en ceinture verte et au-delà ?

En parallèle avec cette réappropriation territoriale, un regain d'intérêts et d'interrogations vis-à-vis de la question alimentaire place une fois de plus l'agriculture au cœur d'une dynamique qu'elle n'a pas initiée. Après un recul phénoménal de l'agriculture vivrière en Île-de-France, des dynamiques nouvelles réinvestissent les circuits courts et réinventent, à la marge, une agriculture de proximité. Comment le monde agricole s'ouvre-t-il aux installations ou aux évolutions alternatives ? Au-delà des niches commerciales et sociales, comment rapprocher la majorité des consommateurs de leur alimentation ?

Les métropoles consomment encore et toujours leurs terres de proximité au détriment de ceux qui les exploitent. Vieux combat du pot de fer contre le pot de terre ? Pas si simple. La frontière entre consommation et considération traverse villes et campagnes. De nouvelles manières de développer la ville la pensent dense et fertile. Un nouvel intérêt pour les origines géographiques, environnementales et sociales des produits alimentaires remet par ailleurs en question l'agriculture industrielle dominante dont le modèle agro-économique paraît aussi épuisé que les sols qui le portent.

En Île-de-France, la relative maîtrise de l'étalement urbain (encore considérable), et un nouvel attachement,

notamment associatif, pour ces espaces et ces paysages hier perçus comme dépourvus d'identité, leur donnent une légitimité qui les fait parfois exister politiquement et culturellement comme territoire. Permettent-ils de vivre et travailler au pays, notamment dans les secteurs les plus remarquables, comme les Parcs naturels régionaux ? Quels outils pour pérenniser une agriculture en ceinture verte et au-delà ?

En parallèle avec cette réappropriation territoriale, un regain d'intérêts et d'interrogations vis-à-vis de la question alimentaire place une fois de plus l'agriculture au cœur d'une dynamique qu'elle n'a pas initiée. Après un recul phénoménal de l'agriculture vivrière en Île-de-France, des dynamiques nouvelles réinvestissent les circuits courts et réinventent, à la marge, une agriculture de proximité. Comment le monde agricole s'ouvre-t-il aux installations ou aux évolutions alternatives ? Au-delà des niches commerciales et sociales, comment rapprocher la majorité des consommateurs de leur alimentation ?

Dans une région aussi urbaine, quel enseignement agricole spécifique ? Les cantines scolaires, les Amap sont-elles des lieux efficaces pour à la fois éduquer à l'alimentation, sensibiliser aux filières courtes et les dynamiser ? Quelles initiatives en faveur d'une meilleure connaissance de l'agriculture et des agriculteurs ? Que penser des prolongements de l'agriculture dans la ville ?

L'étude des cas pratiques montre que le rapport à la terre est plus que jamais contrasté, est-elle réserve agronomique et foncière ou ressource alimentaire et sociale ?

Le GREP est né il y a 40 ans. Ses fondateurs, Edgard Pisani et Paul Harvois lui ont donné pour mission d'accompagner voire d'initier les mutations du monde rural et agricole par l'éducation permanente et la prospective.

Depuis 1965 la revue POUR se veut un outil à l'usage des formateurs et des praticiens, permettant la mise en commun d'expériences et de réflexions qui concernent des champs divers : formation permanente, production agricole et alimentaire, monde rural et environnement, développement local, sociologie des organisations, citoyenneté...

Plus d'infos que www.grpe.fr

Cultivons notre Jardin

« L'agriculture, au cœur du projet écologiste », EcoRev n°35 (été 2010), Revue critique d'écologie politique

« Les choix agricoles sont désormais vécus dans nos sociétés dites «post-industrielles» comme une simple spéculation, sans guère de conséquences directes sur la vie quotidienne. Pourtant, l'activité agricole joue un rôle central dans la manière dont une société s'inscrit dans son territoire, c'est-à-dire à la fois dans l'espace et dans le temps, et dans sa fonction centrale de nourrir l'humanité. Il est illusoire de croire à l'avènement d'un progrès technique et d'une production agricole hors-sol de substitutions car de nombreux signes nous laissent envisager à quel point un socle matérielle reste déterminant, des sociétés les plus pauvres aux plus avancées. Il est ainsi acquis que l'explosion des prix agricoles des années 2007-2008 – due entre autres aux agrocarburants – ne s'est pas limitée à provoquer des émeutes dans les pays du Sud, mais qu'elle a également eu une influence importante sur la déstabilisation des marchés financiers, avec les conséquences que l'on sait («Une crise financière et... environnementale», Sandrine Rousseau, juin 2009, ecolosphere.net). Aujourd'hui, l'agriculture retrouve sa place dans un projet de société plus écologique, et suscite un enthousiasme nouveau : refus des OGM, demande en produits bio et équitables, engouement pour les circuits courts avec les AMAP, ou encore succès de documentaires dans les cinémas, de Notre pain quotidien au récent Solutions locales pour un désordre global.

Repenser l'agriculture implique naturellement une critique sans concession de la mainmise des multinationales sur les mécanismes néolibéraux de l'OMC et sa prétendue régulation «par le marché». Mais cette critique, de plus en plus connue et admise, ne suffit pas à construire une alternative : abattre les multinationales sans avoir d'abord identifié et soutenu les moyens d'une production relocalisée, ce serait s'enfermer dans le cercle sans fin de la répartition a posteriori d'une production centralisée, c'est-à-dire d'une primauté permanente accordée au capital – dont les effets néfastes seraient alors simplement «corrigés» par une politique sociale, comme le fait l'actuelle PAC tant critiquée. C'est justement ce dont les communautés paysannes du Sud ne veulent plus : l'heure est à l'exercice d'une démocratie agricole, basée sur les fondamentaux de l'acte de

production (la terre, les semences, le paysan, le milieu naturel et le milieu social) et la reconnaissance du droit de chaque société à définir sa propre politique agricole et assurer sa souveraineté alimentaire. Par ailleurs, il est insuffisant de combattre l'agro-capitalisme sans identifier d'abord ses présupposés scientifiques et la représentation du monde qu'il traduit.

Parce que l'avènement d'une agriculture centralisée, industrialisée et chimique a conduit à mettre en danger le facteur de production (la terre, l'eau, le climat) et à aliéner les paysans (accaparement des terres, intrants chimiques, semences standards, non-reconnaissance des savoirs paysans), nous commencerons par un premier tour d'horizon des impasses et dangers de l'industrialisation de l'agriculture sur le climat (Diane Vandaele puis Claude Aubert), les sols (Emmanuel Bourguignon), le foncier (Michel Merlet puis Joseph Comby) et les semences (Guy Kastler). Dans un deuxième temps, Jacques Caplat (qui coordonne pour nous ce numéro), Michel Pimbert et Marc Dufumier démontreront qu'une fois débarrassés des mythes et impostures de ce modèle, nous pouvons mettre en œuvre une autre agriculture : bio, paysanne et adaptée aux communautés, aux terroirs et aux climats. Nous ébaucherons alors avec Aurélie Trouvé, Geneviève Savigny, José Bové et le groupe PAC 2013 quelques-uns des enjeux d'une agriculture en rupture avec les politiques néolibérales et replacée au cœur des territoires et des attentes sociales. Xavier Poux enfin rappellera en quoi les choix agricoles sont indissociables des paysages et des espaces de vie.

Adoptant un point de vue planétaire, nous nous attachons donc dans ce numéro à dessiner les contours d'une agriculture inscrite dans une approche propre à l'écologie politique : humaine, environnementale et systémique. Ce dossier, inauguré par un classique de Henry David Thoreau, adressera aussi des clins d'œil à nos autres rubriques, lectures et kit militant. Après un n° 9, consacré en juin 2002 aux «Modernités de la ruralité» et disponible comme les autres en intégralité sur notre site ecorev.org, nous avons le plaisir de vous emmener sur de nouveaux chemins de campagne. »

Revue écologiste de réflexion et de débats, EcoRev' est un outil au service des acteurs et actrices des luttes pour la transformation sociale et écologiste à l'échelle planétaire, qu'ils/elles viennent de l'écologie, des mouvements sociaux, de la gauche critique ou des mouvements citoyens non partidaires émergents face à la mondialisation libérale.

Depuis Seattle, un nouveau cycle de contestation et de transformation s'est ouvert. EcoRev' entend contribuer à donner un contenu propositionnel au renouveau actuel des forces citoyennes et écolos, notamment en entreprenant de réactualiser la pensée anti-productiviste face aux nouveaux défis d'un

capitalisme globalisé et aux enjeux de la mutation informationnelle.

Fondée en 1999, EcoRev' est animée par des militant-e-s et chercheur/ses écologistes qui ne se résignent ni à l'endormissement de l'écologie dans la gestion, ni à la dilution du paradigme écologiste dans une gauche social-libérale. Il s'agit d'imaginer et de construire l'utopie du siècle qui s'ouvre.

Chaque saison voit un numéro paraître, composé d'un dossier thématique, d'articles variés sur des thèmes d'actualité («pistes»), de recensions d'ouvrages, ainsi que d'un «kit militant».

Lien: <http://ecorev.org>

Un oeil sur la Terre

Dossier spécial sur le cycle de la matière organique Rendre la matière organique à la terre

Alors les épluchures, déchet ultime ou ressource à valoriser ? Fin d'une chaîne linéaire qui va du champ à l'assiette ou bien étape d'un cycle – un peu mystérieux – dans lequel rien ne se perd mais tout se transforme ? Si la réalité concrète plaide en faveur des premières hypothèses, l'observation des écosystèmes et le regain d'intérêt pour les pratiques de compostage permettent d'envisager une insertion bienvenue de nos paniers dans le cycle vertueux de la matière organique.

La matière organique et son cycle. En biologie, on fait référence sous le terme de matière organique à la matière capable de se décomposer (ou de l'être), ou à la matière résultante de la décomposition. S'il est vrai que la matière organique est bien souvent le reste d'un organisme vivant, et peut même contenir des organismes vivants, toute matière organique n'a pas à voir avec le vivant. À l'inverse, les polymères et les plastiques, si on peut les qualifier de « matériaux organiques », ne sont généralement pas considérés comme des matières organiques selon cette définition, car ils se décomposent très difficilement.

La matière organique qui est à la base de l'humus est d'origine essentiellement végétale, puis fongique et animale lors du processus de transformation, alors que les composants du sol profond sont en grande partie d'origine minérale. La matière première de l'humus est la litière, à laquelle s'ajoutent des composants d'origine animale déposés sur l'horizon superficiel (nom donné à la surface du sol par les pédologues) ou remontés par les animaux fouisseurs, dont les vers de terre. Cette matière subit une évolution plus ou moins rapide qui aboutit à sa transformation en matière minérale.

Les décomposeurs fragmentent les débris qui deviennent de plus en plus fins jusqu'à devenir méconnaissables même au microscope. Cette matière organique amorphe est elle-même utilisée par des micro-organismes (bactéries, champignons). Elle est finalement minéralisée, les produits finaux de la décomposition sont effectivement des éléments minéraux qui pourront être prélevés par les plantes et le cycle est bouclé.

Et mon panier dans tout cela ?

A de très rares exceptions, les épluchures et autres déchets issus de la transformation de nos paniers de légumes finissent avec les autres déchets, c'est-à-dire mis à la poubelle pour être ensuite incinérés ou bien enfouis en décharge. Certains d'entre nous ayant la chance d'avoir un jardin, ou bien un composteur individuel ou collectif à proximité, parviennent à réduire leur volume de déchets et même à produire un compost qu'ils utilisent alors pour leurs besoins (ou dispersent alentour). Pour les amapiens citadins, le lombricompost trouve sa place sur le balcon ou le seau bokashi dans la cuisine (voir article ci-après).

Ce qui est certain, c'est que cette matière ne retourne jamais d'où elle vient, c'est à dire dans le champ de notre maraîcher partenaire. Cette matière prélevée à la terre doit donc être remplacée, afin de redonner au sol des nutriments nécessaires à la croissance des légumes suivants. D'où les amendements (fumiers, composts) et/ou la plantation d'engrais verts.

Vous m'aurez probablement vu arriver de loin avec mes gros sabots : pourquoi ne pas refermer le cycle et rendre à la terre (et donc à notre maraîcher) cette richesse potentielle composée de fanes (non, ça c'est pour la soupe) et autres pelures ? J'avoue bien volontiers que cette idée, si tentante pourtant, pose pour l'instant tant de questions, pratiques notamment, que le cycle n'est pas prêt d'être bouclé. Collecte des déchets, impact sur la certification, risques sanitaires... : tout un champ d'interrogations que les premières expérimentations confirment.

Car des initiatives ont été lancées, à droite et à gauche, sans qu'aucune apporte une entière satisfaction. Se dégage néanmoins l'intérêt d'une démarche collective, pour mutualiser certains moyens et connaissances et obtenir des volumes qui ne soient pas négligeables.

Reste à s'organiser collectivement pour continuer à réfléchir et expérimenter. Donc, si cette idée vous séduit, on se contacte, on se fait une bouffe... et on compostera nos déchets organiques à la fin du repas !

Jérôme, consomm'acteur, administrateur du Réseau des AMAP-IdF

Accompagner les démarches des groupes en AMAP

N'est pas maître-composteur qui veut ! A nouvelle pratique, nouvelles compétences : dans le domaine du compostage aussi, la perte des savoir-faire a sévi et il n'est pas si évident de réussir un bon compostage, quelle que soit la technique utilisée. D'autant plus si la démarche est collective.

C'est pourquoi l'association Worgamic se propose d'accompagner les groupes qui souhaiteraient se lancer dans l'aventure. Depuis 3 ans, cette association s'intéresse au cycle de vie des matières organiques, du champ au composteur, sans passer par la poubelle. Les actions menées vont de l'installation de lombricomposteurs individuels et semi-collectifs jusqu'au développement d'outils pédagogiques, en passant par de la formation ou de l'animation en milieu scolaire.

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à me contacter afin que je vous mette en relation avec eux.

Jérôme, consomm'acteur, administrateur du Réseau des AMAP-IdF

Un oeil sur la Terre

Seau Bokashi : des micro-organismes dans ma cuisine

Pour recycler les déchets de cuisines il existe plusieurs techniques très différentes : le compost, le lombricompost (compost accéléré par l'action de lombrics) et le Bokashi, sujet de cette rubrique.

Bokashi : mot japonais qui signifie « matières organiques fermentées » et désigne une technique venue du pays du soleil levant.

Le principe : En mélangeant les déchets de cuisine et de jardin fermentescibles avec du son de blé ensemencé avec un mélange de microorganismes et mis à l'abri de l'air, on obtient en quelques jours un liquide concentré utilisable comme engrais et un substrat fermenté. Celui-ci, mélangé et recouvert de terre se transforme rapidement pour donner une terre très riche.

La pratique : Matériel : un seau de cuisine Bokashi

Préparation :

- Couper les déchets en petits morceaux.
- Saupoudrer le fond du seau d'une petite quantité de son Bokashi.
- Mettre une couche de déchets frais, saupoudré d'une petite quantité de son et presser l'ensemble (petite palette fournie).
- Refermer hermétiquement le seau.
- Répéter ce processus jusqu'à ce que le seau soit plein.

dans lequel se trouve une grille, et muni dans sa partie inférieure d'un robinet.



Kit bokashi

- Quelques jours après, quand le processus de fermentation est enclenché il est indispensable de retirer quotidiennement par le robinet la petite quantité de jus qui s'est formé au fond du seau sous la grille. Ce jus peut servir d'engrais pour les plantes en le diluant au 1/100 (10ml pour un litre d'eau).
- Dans le seau, laisser la fermentation se faire pendant 1 à 2 semaines l'été et 3 à 4 en hiver. L'odeur du Bokashi, pas désagréable, est aigre douce.
- A ce moment-là, il peut être mélangé à de la terre ou à du compost pour l'utiliser plus tard. Il faut attendre au moins quinze jours avant de semer ou de planter car le Bokashi est un produit très acide.

Résultats : En trois mois, nous avons obtenu un terreau utilisable pour de nouvelles plantations et récolté pendant tout ce temps l'engrais nécessaire à nos plantes de balcon et d'intérieur.

Après un mois



Différences avec les techniques de compostage :

Le Bokashi n'utilise pas une putréfaction, mais une fermentation contrôlée de type lactique. La digestion est bien le fait de germes, mais ceux-ci ont été sélectionnés pour provoquer une modification mesurée de la matière organique. Le « secret » du Bokashi réside dans la composition du mélange de germes (bactéries, levures, champignons) dont il est composé. Ce mélange est présent dans l'activateur à base de son.

D'autres différences sont le degré de décomposition (le Bokashi préserve mieux les éléments nutritifs et les vitamines), l'odeur (beaucoup moins désagréable et limitée par le fait que le récipient est clos pour mettre à l'abri de l'air – on parle d'anaérobiose ; certains utilisent même le Bokashi dans leur cuisine sans inconvénient, grâce à l'encombrement réduit et à cette absence d'odeur), la rapidité de transformation (quelques semaines pour obtenir un terreau très riche utilisable, contre une année au moins pour les composts).

Martine Carrière-Hannoun, consomm'actrice (Le panier vanvéen)

A Paris, on peut se procurer les seaux et le son activateur à la

Boutique de l'Ecologie

(41 rue du Couédic, Paris 14ème Métro Mouton Duvernet

Tel : 01 43 22 08 67)

www.consomacteurs.com

Un oeil sur la Terre

La fiche légume du Panier Saint-Fiacre : la pomme de terre

Fruit d'hybridations naturelles, la pomme de terre (*solanum tuberosa*) est originaire de la Cordillère des Andes au Pérou. Les Incas la cultivaient sous le nom de «Papa» 800 à 900 ans avant J.C. Elle traverse l'Atlantique vers 1570, avec les conquistadores espagnols de retour des Amériques. Introduite d'abord en Espagne sous le nom de « patata», elle se diffuse timidement vers l'Italie et les états pontificaux qui la prénommèrent « taratouffli» (petite truffe), puis vers le sud de la France et l'Allemagne. C'est à Saint-Alban d'Ay, en Ardèche, que la plante produisant les tubercules de pommes de terre, aujourd'hui encore appelés «Truffoles» (du patois «las Trifòlas») aurait été cultivée pour la première fois en Europe.



Elle fait une seconde entrée en Europe au milieu du 16ème siècle, cette fois-ci par l'Angleterre où l'a ramenée l'aventurier Raleigh. Et c'est d'Angleterre qu'elle partira coloniser l'Amérique du Nord. Elle est introduite en France dès le début du 16ème siècle, au sud par Olivier de Serres, sous le nom de «cartoufle» et par l'est, par Charles de l'Escluze.

Si elle s'implante assez rapidement dans la plupart des pays d'Europe, grâce, si l'on peut dire à la guerre de Trente Ans qui les ravage à partir de 1618, elle est longtemps boudée en France, et réservée à l'alimentation des animaux.

Ce n'est qu'en 1737 que nait à Montdidier, Antoine Augustin Parmentier, c'est à dire près de 100 ans après l'introduction de la pomme de terre en France. Captif en Prusse, le jeune pharmacien militaire apprécie, par sa propre expérience, la valeur nutritive de ce légume. Libéré en 1763, il entreprend une campagne d'information pour vulgariser sa culture en France. Il publie un «Ouvrage économique sur la pomme de terre, le froment et le riz» puis, en 1773 un «Examen chimique des pommes de terre». En 1781, il reprend et développe une thèse sous le titre «Recherches sur les végétaux nourrissants qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les aliments ordinaires, avec de nouvelles observations sur la culture des pommes de terre». Ce sont les instituteurs et les prêtres qui donnèrent l'exemple en la cultivant dans leurs jardins.

Pendant la Révolution, et face à la rareté des vivres, les révolutionnaires font planter des pommes de terre dans les jardins publics de la capitale. Une partie des Tuileries, notamment, est transformée en champ de pommes de terre, d'où le surnom «oranges royales» qu'elles porteront longtemps. Avec la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralisa pour devenir un produit de base de notre alimentation. Son implantation ne fait ensuite que progresser en France et en Europe, puis dans le monde entier.

Ses vertus

La pomme de terre est un féculent, avant tout connu pour ses propriétés rassasiantes. Riche en glucides complexes (amidon), elle parvient en effet à caler les appétits les plus féroces avec une portion de 200 g seulement, soit un apport calorique modéré de 170 kcal. Est-il nécessaire de préciser que cet apport dépend du mode de cuisson choisi : à la friteuse, il double...

Par ailleurs, son apport en vitamine C est d'autant plus intéressant que la pomme de terre peut être consommée très régulièrement. Ainsi, compte tenu des pertes à la cuisson, un plat de 100 g de pommes de terre fournit en moyenne 13 mg de vitamine C par personne, soit environ 15% des besoins quotidiens recommandés.

Elle contient une quantité relativement importante de protéines pour un légume (2 g/100 g). Celles-ci se trouvent essentiellement dans la pulpe, juste en dessous de la peau. Donc évitez de l'éplucher, grattez juste un peu la peau quand c'est possible. Enfin, la pomme de terre est une bonne source de fibres (2 g/100 g), qui contribue au bon fonctionnement du transit intestinal.

Dans tous les cas, notez qu'une pomme de terre primeur est plus nutritive qu'une pomme de terre de conservation, et qu'une cuisson vapeur permet de préserver et donc de bénéficier au maximum de ses atouts nutritionnels.



Fleur de pomme de terre

Sa culture

Pour les jardiniers amateurs, il faut noter que les pommes de terre non issues de l'agriculture biologique sont souvent traitées afin d'éviter leur germination. Lorsqu'on ne dispose que d'un petit potager, on peut opter pour la technique de la « tour de pommes de terre » (www.onpeutlefaire.com) qui permet de produire de grosses quantités de pommes de terre sur une petite surface.

Les tubercules se récoltent à complète maturité, lorsque le feuillage commence à se faner, pour les pommes de terre « de conservation », mais avant maturité pour les pommes de terre « primeur », qui de ce fait ne se conservent pas.

Ses variétés

Dès son arrivée en Europe, la pomme de terre surprend par la diversité de ses formes et de ses couleurs. Les variétés rouges sont les premières à entrer par l'Espagne, tandis que les jaunes arrivent par l'Angleterre. Les botanistes travaillent à leur amélioration et leur nombre se multiplie rapidement. Parmentier en cite une quarantaine en 1777 et en 1846, un premier catalogue en recense 177. C'est Henry de Vilmorin qui procède le premier à leur classification dans la seconde moitié du 19ème siècle. Il retient trois catégories, selon leur forme: les Patraques, sphériques, les Parmentières, ovoïdes, et les Vitelottes, cylindriques! Il y ajoute rapidement des critères de germes et de fleurs et son célèbre catalogue de 1881 signale 630 variétés, pour la plus grande part nouvelles, tant le renouvellement

Un oeil sur la Terre

est déjà rapide

On dénombre environ 4 000 variétés de pommes de terre dans le monde entier. Mais on n'en trouve qu'une petite centaine, triée sur le volet et calibrée, sur les marchés. En France, les variétés de pomme de terre dites « de consommation » sont classées en trois groupes selon leurs aptitudes culinaires.

• **type A : pommes de terre « à chair ferme »** (plus riches en eau), peu farineuses, à cuire à la vapeur ou à l'eau (salade, raclette...), rissolées, sautées, en gratin ou ragout (exemples : Annabelle, Chérie, Franceline, Pompadour, Roseval).

Variétés proposées par Le jardin du Maraicher : Charlotte (goût de châtaigne) Ratte (goût noisette).

Les pommes de terre nouvelles, plantées en début d'année et récoltées à la fin du printemps, ont une chair ferme. Les plus chères sont les «grenailles» et les «bonottes» de Noirmoutiers, vendues aux enchères chaque année.

Variétés proposées par Le jardin du Maraicher : Amandine.

• **type B :** pommes de terre à chair assez fine, un peu farineuse, se délitant peu à la cuisson, à réserver plutôt pour les pommes rissolées, en robe des champs, pommes vapeur, gratins, potages, pommes sautées (exemples : Agata Manon, Ostara, Sirtema).

Variétés proposées par Le jardin du Maraicher : Mona Lisa (goût de noix), Rosabelle.

• **type C :** pommes de terre à chair farineuse (plus riches en amidon) et se désagrègeant à la cuisson, à réserver plutôt pour les frites, purées, pommes au four, potages. Il ne faut pas les faire bouillir car elles se délitent (exemples : Agria, Bintje).

Variétés proposées par Le jardin du Maraicher : Vitelotte (chair violette, goût de noisette).

Dégustation

Conservation :

Entreposez les pommes de terre crues dans un endroit frais, sombre et aéré, à une température d'environ 7°C. Les pommes de terre cuites se conservent à température ambiante. Attention, les sacs plastiques les rendent humides et les font pourrir. Les parties vertes, qui apparaissent après une exposition à la lumière, sont le signe de la présence d'une substance toxique au goût amer : la solanine. La consommation d'une petite quantité de solanine peut entraîner des maux de ventre et de tête. À grande dose, elle affecte le système nerveux. Évitez le dessous de l'évier car la température y est trop chaude. Évitez également le réfrigérateur qui transformera l'amidon en sucre, ce qui donnera des pommes de terre pilées gluantes. L'idéal, si disponible, est une cave ou un sous-sol.

Conservez-la pomme de terre primeur tout au plus une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Aussi fragile qu'un fruit, elle perd de sa saveur et de ses qualités nutritionnelles si elle attend trop longtemps. D'autant que si elle n'est pas gardée à l'abri de la lumière, elle verdit et devient amère.

En cuisine :

Choisissez-la bien ferme d'une couleur uniforme, sans tâche verdâtre ni germes. Pensez aussi à calibrer vos pommes de terre afin que leur cuisson soit uniforme. La chair de la pomme de terre noircit au contact de l'air. Il faut donc les cuire juste après les avoir épluchées ou les conserver dans de l'eau froide en attendant l'étape de la cuisson. La pomme de terre est cuite quand on y plante un couteau et que la lame ressort sans rester collée.

- Pour une cuisson à l'eau, plongez-la dans l'eau froide salée.
- Pour la faire sauter, rincez-la et essuyez-la après l'avoir tranchée afin de la débarrasser de l'amidon qui accrocherait à la poêle. Les pommes de terre sautées se font soit à cru, soit avec des pommes de terre déjà cuites à l'eau ou à la vapeur. Les premières seront plus croustillantes, les secondes plus moelleuses.
- Pour la cuisson au four, qui peut être longue, commencez-la plutôt au micro-ondes puis passez-la dans le four chaud pour terminer et apporter le croustillant.

Consommez la pomme de terre primeur tout simplement après l'avoir passée sous le robinet, ou éventuellement grattée. Inutile d'enlever sa peau, toute fine.

A l'eau, à la vapeur, en papillote, au four, sautée, frite... Les utilisations de la pomme de terre sont infinies. En galettes, en gratin, en purée, elle est fondante et délicieuse. Elle est d'ailleurs la vedette de nombreux plats traditionnels : gratin dauphinois, le hachis parmentier ou les rôtis. On peut citer également des spécialités telles que l'aligot, le baeckeofe, le goulasch ou l'Irish stew (ragoût irlandais). La pomme de terre entre également dans la composition d'omelettes, notamment la tortilla espagnole.

Bien qu'elle joue à merveille le rôle de liant pour les soupes, il serait dommage de ne pas profiter de ses jolies rondeurs posées sur un lit de salade. Dans ce cas, mélangez la vinaigrette, à base d'huile d'olive, de vin blanc et de vinaigre, aux pommes de terre encore tièdes, afin qu'elles s'en imprègnent et deviennent moelleuses. Mettez-la également en valeur dans vos apéritifs : coupée en deux, surmontée de saumon fumé et de crème fraîche, voilà une délicieuse bouchée raffinée.

Féculent avant tout, la patate aime aussi se marier à des légumes verts. Pensez à des blancs de poireaux ou encore à une fondue d'épinards. Elle accompagne ainsi parfaitement tous les plats de viandes et de poissons.

Bibliographie : Sous la direction d'Alain Rey, Dictionnaire Culturel en langue française, Le Robert, 2005

Web : <http://www.cnipt.com/> ; www.linernaute.com/femmes/cuisine ; <http://jardihai.free.fr/potager/> ; <http://www.etpatati.com> ; <http://fr.wikipedia.org>

Photos : <http://www.cnipt.com/> (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre)

Barbara Laurent, Brigitte Ouei, Gy Saintot, consomm'acteurs
(Le Panier st Fiacre – Fiche n°22 – Décembre 2010)

Un oeil sur la Terre

Le bulletin météo des spécialistes

La saison 2010 s'achève enfin par un épisode froid et neigeux qui n'a put échapper à personne, même pas aux plus citadins d'entre nous. Malgré tous les aléas climatiques, cette année n'a pas été si mauvaise en terme de production de légumes. La forte diversité de nos cultures n'y est pas étrangère, la solidarité amapienne doit faire le reste pour passer certaines périodes difficiles et pouvoir relancer sereinement la saison 2011 qu'on espère plus clémente.

La douceur actuelle donne de l'espoir et permet aux cultures d'hiver de se réveiller enfin, la mâche revient et va donner cette note de verdure et de fraîcheur à nos paniers hivernaux. Comme toujours les aléas impactent plus ou moins la production en fonction de l'expérience et des infrastructures des maraîchers (serres, stockages froids... mais pas trop).

Les premières années d'installations sont primordiales et quasiment insurmontables sans le soutien des amapiens qui doivent atténuer la pression des aléas de production subie par les paysans. Le préfinancement et le partage de la récolte sont les éléments fondateurs du modèle économique des fermes en amap et garantissent la réussite et la pérennité de notre système d'alimentation.

Le printemps arrive à grands pas, c'est la période durant laquelle la production est la plus dépendante du climat. Ce début d'année étonnement chaud aide bien nos semis de primeurs (radis, salades, carottes, navets, oignons blancs, roquette,...), mais restons prudents, nous n'en sommes qu'au début de l'hiver.

Laurent, maraîcher, administrateur du Réseau

Portrait

De nouveaux membres dans l'équipe salariée du Réseau !

Depuis octobre 2010, c'est l'équipe salariée en entier qui a été renouvelée !

Travaillent ainsi pour le Réseau :

- **Astrid** (sur l'installation des porteurs de projets et l'accompagnement des collectivités territoriales)
- **Fantine** (sur l'animation du Réseau des AMAP et l'accompagnement des consommateurs et producteurs amapiens)
- **Catherine ou Trink**a (comme assistante administrative)

L'équipe s'est aussi élargie avec **Sarah**, étudiante à Sciences Po Grenoble, et en stage pour travailler sur les besoins d'accompagnement financiers des jeunes installés.

Vous apprendrez à les connaître progressivement, mais pour commencer, voici quelques lignes de présentation.

- **Fantine, chargée de mission « animation du Réseau »**

Le partenariat AMAP, je l'ai découvert au détour d'une soirée-débat sur Lyon, mais je n'étais pas prête à franchir le pas, je n'avais pas compris les enjeux... C'est en revenant d'un stage au Pérou 2 ans plus tard, riche des leçons que m'ont données des paysans quechuas, que l'évidence m'est apparue : il y a avec le partenariat AMAP une réelle innovation, une nouveauté qui permet de penser les choses autrement.

A partir de là, plusieurs stages et un premier boulot, tout d'abord au plus près des AMAP dans un autre réseau régional, puis avec un peu de recul pour me pencher sur les circuits courts alimentaires en général, côté cantines scolaires, puis côté recherche...

Je reviens aujourd'hui vers les AMAP la tête pleine de ces enseignements, et plus déterminée que jamais à participer à cette aventure, en renforçant le Réseau pour savoir qui est-ce que l'on est et où est-ce que l'on va. Ensemble.

Portrait

- Astrid, chargée de mission « installation »

L'agriculture paysanne : voilà ce qui me motive depuis près de 10 ans et ce qui a guidé mes pas (du Laos au Nicaragua, de réseau associatif en réseau associatif) ! Voilà aussi pourquoi j'ai rejoint le réseau AMAP IdF depuis le mois d'octobre dernier, après deux années boliviennes à explorer les pratiques des paysans des Andes. Je prends ainsi le relais de Sylvain pour accompagner les porteurs de projet de plus en plus nombreux et les collectivités de plus en plus motivées pour installer des paysans sur leurs territoires.

- Trink, assistante administrative

Adhérente du groupe en AMAP de la goutte d'or depuis 2006, j'ai rejoint l'association pour changer mon mode de consommation. Je me suis reconnue dans ce mouvement qui soutient une agriculture paysanne et biologique en tenant compte des préoccupations environnementales, ainsi que le vivre ensemble (le rapprochement urbain / rural)

Mobilisée sur les enjeux économiques que sont les circuits courts, et l'alternative que constitue le partenariat AMAP face à la grande distribution.

A voir le coup de fourchette militant pour sortir du modèle dominant proposé.

Poursuivre mon engagement au sein d'une structure qui propose une véritable alternative.

- Sarah, stagiaire sur les besoins et les freins à l'installation agricole

D'abord adhérente à une Amap grenobloise durant mes premières années d'étude, je suis assez sensible à la question du développement des circuits courts de consommation, et plus particulièrement des Amap. En Master 2 d'économie sociale à Grenoble (où je rentre une semaine par mois pour m'asseoir sur les bancs de l'école), j'ai choisi de réaliser mon stage au réseau des Amap IDF. C'est pour moi l'occasion de voir de l'intérieur comment cette alternative à la grande distribution s'est mise en marche et ne cesse d'évoluer. Les Amap sont pour moi un véritable thème de réflexion pour toute l'année en cours : aujourd'hui, je travaille sur la question des besoins financiers et d'accompagnement aux installations agricoles, et une fois le stage terminé, je ne quitterai pas les Amap aussi facilement, parce qu'elles feront l'objet de mon mémoire de fin d'études. Ensuite, nous verrons où le vent me mènera...

Agenda

(pour plus de détail, consultez notre site : <http://amap-idf.org/>)

Les prochaines réunions du collectif :

Le Collectif élu du Réseau AMAP IdF se réunit chaque mois pour mettre en œuvre les actions validées en Assemblée Générale. En vue des prochaines élections du Collectif qui auront lieu lors de la prochaine AG, vous êtes les bienvenus pour voir si cette aventure vous tente ! N'hésitez pas à prendre contact !

Les prochaines dates :

Jeudi 10 février et Jeudi 10 Mars : Nous nous retrouvons à 19h, dans nos locaux du 26 Rue Beaubourg (Métro Rambuteau).

Assemblée Générale du Réseau

L'AG du Réseau aura lieu le **dimanche 6 Mars**, le lieu reste à confirmer (sur Paris).

Les rencontres InterAMAP

- Inter-AMAP Sud 77 : Mercredi 2 Février, à la mairie de Bois-le-Roi, à 19h30.

Thème : Le système participatif pour garantir l'éthique des AMAP

- Inter-AMAP Essonne : Vendredi 4 Février, à Massy (lieu à préciser), à 20h30

Thème : Quel rôle pour les AMAP ? Un réel engagement social, économique et environnemental ou une simple centrale d'achat de produits bio ? Quelles interventions pourrions-nous engager pour faire connaître le mouvement et créer une vraie dynamique propre au département de l'Essonne?

- Inter-AMAP Petite Couronne Sud : Mercredi 9 Mars, Salle Voltaire à Ivry-sur-Seine. Rendez-vous à 20h.

Thème : le Système Participatif de Garantie.

- Inter-AMAP Paris Centre Sud : Lundi 14 Mars, (lieu à confirmer). Rendez-vous à 19h30.

Thème : Quelle communication entre le collectif et les adhérents du groupe ?

- Inter-AMAP Lacisbio (Nord 77) : Jeudi 24 Mars, à Preles (lieu à préciser).

Rendez-vous à 20h.

Thème : Le système participatif pour garantir l'éthique des AMAP

Fête des AMAP 2011

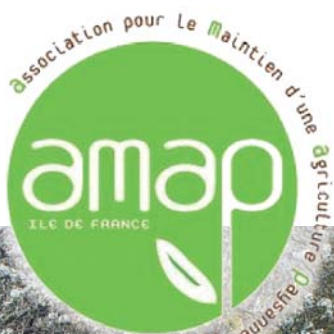
Pour lancer l'organisation de la Fête des AMAP 2011, une seconde réunion aura lieu le Jeudi 3 Février, à 19h, dans nos locaux au 26 Rue Beaubourg (Métro Rambuteau).

RÉNOVATION DU SITE INTERNET

Pour rénover le site internet du Réseau,
nous avons besoin des cerveaux de tout le monde !

Une première rencontre a eu lieu le Mercredi 19 Janvier.

Contactez-vous si le chantier vous intéresse !



Toutes les illustrations présentes sur ce site appartiennent exclusivement aux auteurs (sauf mention contraire) aux termes des articles L 111-1 et L112-1 du code de Propriété Intellectuelle. Toute reproduction, diffusion publique, usage commercial sont par conséquent interdits sans autorisation écrites des titulaires des droits.