

Projet concerts foyer rural

En partenariat avec l'association Musiqafon, 3 concerts sont prévus au foyer rural de Château-Landon les vendredis 31 janvier, 24 février et 24 avril de 19h à 21h.

Le but est de fédérer un public autour d'événements musicaux et/ou culturels tout au long de l'année.

Une première partie présentera un jeune artiste local, collégien ou lycéen, faisant partie d'un des projets en collège et lycée de Musiqafon.

La deuxième partie sera assurée par un groupe semi-pro ou pro.

Entrées : 5€ pour les adultes, 1€ pour les enfants (- 12 ans).

Dates

- 31 janvier 2020 : Eric TOULIS chanson drôlatique

- 24 février 2020 :

Les Petites Bourettes chanson du métro et du caniveau

- 24 avril 2020 (à préciser) :

Les Françaises chanson française impertinente (attention ce n'est pas le groupe d'Olivia Ruiz)

Ateliers du premier trimestre

- Marie Laure et Carmen proposeront des cafés-discussion autour de la relation à l'autre. Premières séances : la parentalité, "les parents parfaitement imparfaits". Il s'agit de libérer la parole sur nos difficultés de parents.

-Emmanuelle proposera un atelier pour stimuler la vitalité de chacun et se soigner grâce aux remèdes naturels: phytothérapie, gemmothérapie, aromathérapie. Conseils pratiques, remèdes, bons réflexes.

-Marc éveillera la curiosité des enfants autour d'un atelier expérimental et ludique. Il proposera de découvrir la poussée d'Archimède le 8 février. Dans une autre session il partagera avec les adultes sa passion pour les abeilles.

- Ethy nous initiera à la machine à coudre, avec la « customisation » des vieux vêtements afin de leur donner une seconde vie. Elle proposera aussi un vide dressing de ses plus belles créations de défilés.

- Marie laure reviendra initier les débutants au crochet pour qu'ils puissent réaliser leur 1er ouvrage.

- Autres : cafés débats autour de nos modes de vie, de l'écologie et nos modes de consommation. Pour plus d'informations, contacter Marie-Laure.

marie-laure.beret@wanadoo.fr
Tél. 06 22 30 47 26

2ème Festival les Tabarderies

Le Festival se déroulera les 23 & 24 mai, le thème retenu est l'eau. Toutes les initiatives sont bienvenues.



Ressourcerie

Un lieu de rencontres et de partages. Vous pouvez y déposer des objets à recycler, exposer gratuitement ou tout simplement venir vous détendre pour un moment convivial. Plusieurs événements sont prévus dont un Repair'café, fabrique ton meuble, répare ton vélo...

Ateliers d'Alice

- 11 janvier de 11h à 12h : Baume à lèvres hydratant (8 €), 25 janvier de 11h à 12h : Tawashi (5 €)

- 1er février de 10h à 12h : Lessive maison et nettoyage ménager, présentation des kits prêts à l'emploi.

- 22 février de 10h à 18.30h : vente directe des petits secrets d'Alice.

Paréidolie

Comme suggéré dans le précédent numéro, nous proposons un espace de publication pour des clichés insolites capturés par tout un chacun dans la nature.

J'en profite pour glisser ici une petite note explicative concernant ce phénomène d'illusion d'optique appelé paréidolie. Il s'agit d'une production complexe du cerveau qui mêle le neurobiologique et la psychologie. En effet, nous avons tendance à chercher du semblable et de l'assimilable un peu partout pour tenter de donner un sens connu à l'informe.

Ainsi la paréidolie se manifeste souvent dans le fait de trouver des visages ou encore des formes animales dans la nature. J'aime à penser que c'est un lien fort à cultiver avec notre mère Nature. Voici quelques inspirations venues au gré de promenades en forêt de Poligny et ailleurs.

Cathy Parker



Une réunion ouverte à tou-te-s a lieu le 1er vendredi de chaque mois à 19.30 h dans le local du Bio Paysan. Vous y êtes les bienvenu-e-s pour apporter vos idées et soutiens.

UNE ÉPICERIE BIO

UNE RESSOURCERIE

DES ATELIERS

DES EXPOSITIONS

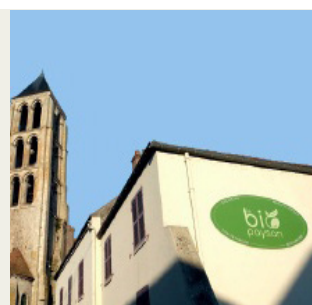


le bio paysan est ouvert

Du mardi au samedi de 8.30h à 19.30h
Le dimanche et jours fériés de 9.00h à 13.00h

4 rue Jean Galland
77570 Château-Landon
Tél 0-953-953-114

lebiopaysan@gmail.com
@lebiopaysan
www.lebiopaysan.com



Imprimé sur papier recyclé

la Gazette du biopaysan

Journal d'information local édité par l'association Le Bio Paysan Castellandonnais

NUMERO 3 . JANVIER-MARS 2020

Nous voulons des coquelicots !

Le coquelicot et le bleuet, plantes messicoles emblématiques de nos campagnes, sont en voie de disparition. Le grand responsable : les pesticides largement épandus sur les cultures céréalières. Cependant, si le bleuet a quasiment disparu, tout comme la nielle des blés, la nigelle des champs, le miroir-de-Vénus et le pied d'alouette, le coquelicot, lui, résiste. Cette résistance exaspère tellement les chimistes qu'ils inventent en permanence de nouvelles molécules pour l'éradiquer. Sans y parvenir tout à fait. D'où vient cette résistance ? D'où vient l'ardeur combative de cette fleur devenue symbole du combat pour la biodiversité ?

Le coquelicot tire son nom de la ressemblance de sa couleur avec la crête du coq, certains diront que c'est le coq qui a emprunté son nom à la flamboyante fleur, cocorico...

On attribue sa ténacité au fait que ses graines se disséminent à tout vent et qu'elles peuvent rester sous un amas de terre pendant des années, attendant le moment propice pour germer. Une terre pauvre mais « remuée », suffit à le faire refleurir. Il se niche dans les chantiers, talus de routes, terrains vagues, cimetières, bords des voies ferrées...

Les champs de coquelicots autrefois compagnons des blés ont été immortalisés par les peintres dont les plus célèbres, Monet, Van Gogh, Klimt, Courbet, Renoir ont exalté leur beauté. Preuve que dans le passé, nos campagnes resplendissaient sous l'éclatante couleur de cette fleur sauvage.

Le coquelicot ne doit pas disparaître, il est ancré dans notre culture, sous forme de comptine, de romance, de mets délicieux ou apaisant.

Il représente aussi l'espoir et la vie. Dans les tranchées de la guerre 1914-1918 « la terre, bouleversée par les obus, ramenait à la surface des graines de coquelicots qui couvraient les champs de la mort de milliards de fleurs rouges ». En Angleterre et au Canada, les poppies, arborés en novembre à la boutonnière, commémorent le sacrifice des morts au combat, honorés par le poème d'un soldat écrit en 1915 sur la tombe de son ami.

« Le coquelicot est cette fleur anarchiste qui reparaît sans cesse là où les méchants de l'histoire, comme ces damnés pesticides, croyaient l'avoir éradiqué ».

Source : « Nous voulons des coquelicots », Reporterre.net. L'Appel lancé fin 2018 a déjà recueilli plus de 1 million de signatures. Il exige l'interdiction de tous les pesticides.

Josée-Hélène L. & Patrick P.

SOMMAIRE

- Nous voulons des coquelicots - p 1
- Le portrait du mois :
 - Christelle, agricultrice - p 2
- Projet Chancelook - p 2
- Poème sur la musique - p 2
- Les betteraves se sucent - p 3
- La raison d'être des amis
 - du bio paysan - p 3
- L'agenda - p 4
- Paréidolie - p 4



Ce poème en hommage aux musiciens qui ont animé le superbe concert du 29 novembre 2019

la musique
dans son absolue abstraction
sait habiter chaque espace resté vacant

celle de Tom
celle de Sam
emplissent cet espace qui désormais est le leur

et qui s'évapore
à la fois qu'il se fige dans le temps

puis il y eut Guillaume et Phil,
minuscule chorale, chaude et boisée
dont le feu sans fumée
fit danser d'étranges instruments

David Sequera

Les chiffres de l'agriculture bio et en conversion

La production du bio en France est en plein essor : + de 15% de croissance par an de la surface agricole utile (SAU), ce qui représente près de 2 millions d'hectares, 7,5% de la SAU française, 10% des fermes, et un chiffre d'affaires annuel qui atteint déjà 10 milliards d'euros. Elle est plébiscitée par une population jeune désireuse de produire tout en respectant l'environnement. Des aides financières sont versées par l'Etat. L'ouverture de la restauration collective publique aux produits bio représente un énorme marché à venir puisqu'il est prévu qu'ils fournissent 20% de cette restauration dès janvier 2022 (loi EGAlim).

Comment obtenir la certification bio ?

Une période de transition dite de conversion est nécessaire, pendant laquelle on nettoie le sol en respectant les équilibres naturels et en privilégiant l'apport d'amendements organiques. L'usage des produits chimiques de synthèse et des OGM est interdit, l'emploi d'intrants limité, dans le strict respect du Cahier des charges. Au terme d'une période de 2 à 3 ans, et après contrôle, le précieux label AB est délivré par l'organisme certificateur (OC) et la ferme est référencée auprès de l'Agence Bio.

J.H.L.

Projet Chancelook à la Ressourcerie du Bio Paysan

Nous avons besoin d'un lieu extérieur pour mettre en valeur le travail réalisé par les Jeunes Majeurs en situation de handicap de l'EPMS* de Chancepoix. Tout au long de l'année ils trient (notion de qualité, esthétique, entretien) les sacs de linge récupérés par le biais d'un partenariat avec le Secours Catholique de Souppes sur Loing et l'association « Respire » à Orléans. Ces vêtements sont mis en valeur afin d'être réattribués.

La majorité du linge est destinée à la boutique sociale interne à l'EPMS et à la ressourcerie externe à l'EPMS. Lorsque la redistribution n'est pas possible, les vêtements sont conditionnés avant d'être acheminés vers une association d'insertion sociale qui les recycle en isolant thermique.

Le jeudi 28 novembre, l'équipe des jeunes-majeurs a présenté sa boutique éphémère à la Ressourcerie du Bio Paysan avec principalement des vêtements pour enfants de 0 à 3 ans. D'autres dates sont prévues, avec des vêtements pour adultes les : 16 janvier, 13 février, 12 mars, 23 avril, 14 mai, 11 juin.

*Etablissement Public Médico-Social

Karine Fromager

Christelle, agricultrice bio

Réussir sa conversion à la culture de légumes biologiques, c'est le pari en passe d'être gagné par Christelle Mignon. Mariée à un agriculteur qui produit des céréales en conventionnel sur la centaine d'hectares qu'ils possèdent à Morville, Christelle travaille sur une parcelle de 1 hectare et demi de la propriété familiale. « J'avais envie de faire du bio, je cultivais déjà bio dans mon petit jardin et je souhaitais recréer un éco-système sur la ferme » me dit-elle.

Christelle obtiendra cette année le label bio pour ses légumes après une période de transition de 3 ans et une formation de 9 mois.



Elle raconte : « Pour convertir une culture conventionnelle en bio, on met la terre au repos en semant de la luzerne, du brome, ou de la moutarde verte. Pendant 3 ans on peut cultiver des légumes sur cette parcelle mais, évidemment, sans utilisation de produits chimiques. On broie la luzerne, on retourne la terre, et on plante des légumes pas trop exigeants la 1^{ère} année comme les pommes de terre ». Elle ajoute : « L'avantage de la luzerne est qu'elle

a des racines très profondes donc ça travaille la terre et étouffe les mauvaises herbes. Elle est riche en protéines et en sels minéraux et résiste à la sécheresse. En plus, elle fixe l'azote ». La rotation des cultures est également importante. Les seuls produits traitants que Christelle s'autorise sont la bouillie bordelaise et le savon noir dilué dans l'eau, excellent répulsif. Des engrais naturels (fumier de cheval, moutarde verte, trèfle) sont incorporés à la terre pour la nourrir. Un puits sur le terrain permet l'arrosage, « tôt le matin ou le soir pour économiser l'eau ». Sous la serre, où poussent les tomates, c'est du goutte à goutte. Entre novembre et février, elle enrichit la terre, sous la serre et à l'extérieur, avec de l'engrais vert broyé et la laisse reposer.

Christelle livre des légumes au Bio Paysan tous les mardis et vendredis. L'ouverture du magasin en juillet 2018 a représenté une opportunité pour la jeune agricultrice et pour les porteurs du projet Bio Paysan qui l'ont accueillie à bras ouverts. « Nous avons commencé ensemble cette belle aventure » me dit-elle en souriant. Elle fournit aussi des légumes à d'autres clients comme à la ferme de Filbois d'Aufferville et vend sur sa ferme tous les samedis de 9h à 12h.

Christelle qui était aide-soignante est ravie de sa reconversion en agriculture bio. Elle souhaite agrandir sa parcelle et qu'au moins un de ses trois garçons partage sa passion dans l'avenir !

Josée-Hélène Leclercq

Les betteraves se sucent

Par une belle journée de l'an 1600, Olivier de Serres, noble du Vivarais, expert en agronomie, fait cuire des « bette-raves. » Banal, direz-vous. Était-il amateur de compote ? La chronique est muette sur ce point mais rapporte qu'il constate que le jus obtenu est sucré. Il essaie d'en extraire le sucre mais échoue et ouvre un vaste domaine de recherches chimiques et technologiques visant à fabriquer du sucre sous toutes ses formes, pain, morceaux, poudre, semoule et cristal.

Chimistes et agronomes se mettent au travail. Il faut attendre 1747 pour qu'un Allemand, Sigismund Marggraf, réussisse l'extraction.

Un coup de fouet est donné en 1806 quand Napoléon 1^{er} réplique au blocus des côtes françaises par les Anglais. Œil pour œil, blocus pour blocus. Comme il contrôle tous les ports depuis le Sud de la péninsule

ibérique jusqu'à Dantzig en Prusse, il décrète le « Blocus Continental. » Les Anglais ne peuvent plus commercer avec l'Europe pour le plus grand bénéfice de la France.

Cependant, le sucre de canne des Antilles reste à fond de cale et Napo craint de ne plus pouvoir sucrer le café du matin. Il dépêche alors bon nombre de chimistes pour parfaire les techniques d'extraction. Chaptal, bien connu des potaches qui bachotent dans les lycées portant son nom, est de la partie avec Quéruel et le naturaliste Dellesert. Ça marche, le petit Caporal est ravi. Le blocus continental prend fin en 1812 à cause du Tsar de Russie. Bagarreur, l'Empereur des Français enfourche son cheval et part à la conquête de la Russie.

Pendant ce temps les betteraves poussent et forment un paysage

sans relief. Les maladies de la plante se développent. Les ravageurs ravagent : diptères, coléoptères, hémiptères, lépidoptères, myriapodes, nématodes s'en donnent à cœur-joie. L'ère des pesticides va bientôt sonner. Tous aux abris. De nos jours on fait subir à la plante des traitements chimiques lourds. En somme, une belle histoire qui finit mal mais la France est devenue le premier producteur mondial de sucre de betteraves. Après extraction, la pulpe à l'odeur nauséabonde est utilisée pour la nourriture animale.

Bonaparte serait étonné. Teigneux, il répondrait au Brexit en décrétant un nouveau blocus continental ! J'y pense, chaque matin, en sucrant mon café...

Jacques Bullot

La raison d'être des amis du bio paysan (LBPC)

Avec la croissance de l'association et la volonté de créer une charte, une enquête a été réalisée pour mieux comprendre pourquoi les gens adhèrent et ce qu'ils attendent de cet engagement associatif. Les trois thèmes émergents de cette étude sont l'environnement, la dynamisation de la ville et le lien social (ce dernier est le plus souvent cité). En examinant les résultats, je me suis demandé si cela avait à voir avec ce monde "hyper-connecté" dans lequel nous vivons aujourd'hui.

Lorsque je vais de mon bureau à la cantine, je croise les élèves les yeux rivés sur leurs smartphones, marchant souvent par deux et semblant discuter tout en conversant virtuellement avec une autre personne. Certains collègues semblent prendre un café ensemble après le déjeuner, mais sont collés à leurs écrans et n'échangent, en réalité, pas un mot. D'autres parlent au téléphone, rassurant leur rendez-vous à venir qu'ils ne sont qu'à 10 mètres de là. Parfois, je ne les vois pas du tout parce que je regarde moi-même mon téléphone...

Beaucoup d'entre nous sommes sans cesse connectés à nos smartphones. Lorsque nous attendons que l'on réponde à nos textos, nous

détournons notre attention sur la météo ou les actualités, faisons nos achats en ligne (préalablement sélectionnés pour nous par les algorithmes publicitaires), évaluons notre apport calorique ou encore le nombre de "like" collectionnés sur les réseaux sociaux ou consultons notre agenda pour mieux planifier notre temps. Je suis épuisé rien que d'y penser !

Le livre, L'amour à l'ère d'Internet: l'attachement à l'ère numérique, explore l'environnement technologique que nous avons créé, décrivant les appareils numériques comme des extensions de nous-mêmes, dont nous avons besoin à tout moment. Malgré le risque potentiel d'être bombardé par des appels, des messages vocaux, des courriels, il devient difficile de vivre sans smartphone.

Bernard Stiegler, philosophe français de la technologie, affirme qu'il est essentiel de disposer de temps pour les loisirs, l'art et la culture, afin de s'intégrer à la société, de nouer des amitiés et de faire partie d'un monde dans lequel nous pouvons coexister et communiquer sainement. Cela nous aide à développer une meilleure

compréhension de nous-mêmes, de ce qui nous stimule et permet de créer de vrais liens avec les autres. Et bien que de nombreuses relations puissent être déclenchées par un événement inattendu, les relations durables nécessitent confiance, temps et persévérance.

Les smartphones, il est vrai, nous offrent toutes sortes d'occasions de renouer avec d'anciens amis ou membres de notre famille ou de rencontrer de nouvelles personnes.

Le fait de communiquer dans le "réel" lorsque nous avons peu de contrôle sur une situation peut parfois sembler déconcertant mais, espérons-le, passionnant. Nous ne savons pas où la rencontre et l'échange avec l'autre nous mènera car nous ne savons pas comment il va réagir... Cette "vraie" rencontre avec l'autre nous impose d'accepter une certaine inconnue, le fait de se laisser surprendre, de se laisser cueillir...

Commentaire d'un membre LBPC, extrait de l'enquête : 'Un rassemblement de personnes de différents horizons qui essaient de regarder dans la même direction pour une vie meilleure dans le respect des univers qui nous entourent et dont nous dépendons'.

Patrick Parker