



Photos : Philippe et ...

Le Raphia

AmapLasagne



LA CULTURE EN LASAGNES

« C'est une technique américaine qui consiste à créer du sol quand il n'y en a plus, par exemple dans les conditions très difficiles d'un nouveau jardin de pavillon... Tout pousse allégrement ! En couplant cette technique avec le paillage, c'est la tranquillité assurée dans les plates-bandes. Pour les nouveaux jardiniers, cela évite l'étape initiale du labour qui rebute tout le monde. On n'est pas dans le labour, on ne se casse pas le dos. »
Jean-Paul Collaert

Une dizaine de personnes se sont retrouvées dimanche 13 février rue de la poterie pour lancer un projet de jardin sur la friche longeant les locaux d'Andines. Ce premier rendez-vous a donné naissance à une "lasagne" de 2,40 m x 1,40 m et un composteur.

La lasagne : c'est quoi?

La lasagne est une méthode pour travailler la terre sans la labourer (permaculture), en alternant des couches successives de déchets verts (tontes de gazon fraîches, déchets de cuisine, mauvaises herbes) et de déchets bruns (broyats de branches, cartons, tontes de gazon sèches, pailles, feuille mortes).

Une lasagne coûte environ 23 euros (terreau) mais on devrait pouvoir baisser le coût en se rendant dans un centre de compostage (recherche entamée par Sébastien)

Pour en savoir plus, François fait circuler un ouvrage consacré aux lasagnes et Katrine a lancé un carnet de bord pour suivre le projet avec des

explications pratiques, qui pourra être consulté aux Andines et peut-être un jour en ligne.

Je veux participer : comment?

Après discussion avec Michel qui nous accueillait à Andines exceptionnellement un dimanche, le groupe a décidé de se retrouver le lundi à partir de 14h et/ou le samedi à partir de 10h, pour permettre à chacun de venir en fonction de ses disponibilités et dans les horaires d'ouverture d'Andines.

Chacun(e) est invité(e) à contribuer au composteur en apportant ses épluchures.

Sont également recherchés : un râteau, la matière organique mais aussi les cartons et cagettes pour créer d'autres lasagnes... et un véhicule pour transporter tout ça.

Prochaine étape?

Monter de nouvelles lasagnes et commencer à sélectionner les semences...

Le Jardin de la Poterie d'Andines
Vous invite à sa 1ère GARDEN PARTIE
Il n'y aura ni champagne ni petits fours ni discours mais ce que chacun apportera comme nourriture, boissons, propositions, courage et petit outillage pour nettoyer le terrain.
Pensez à apporter vos épluchures pour remplir le composteur (merci d'éviter les pelures d'oignons et les peaux d'agrumes).
Samedi 19 mars à partir de 13h30
Andines
5, rue de la Poterie
93200 – SAINT DENIS
A bientôt, Katrine et François



EXEMPLE DE LASAGNE À GLAIEULS

L'EAU EN BOUTEILLE, UNE RESSOURCE QUI COÛTE CHER À L'ENVIRONNEMENT



"L'eau en bouteille coûte finalement plus cher que l'essence"

Selon une étude publiée par l'Earth Policy Institute aux Etats-Unis, en 2004 environ 154 millions de litres d'eau en bouteille ont été consommés, soit un bond de 57% par rapport à 1999 où 98 millions de litres d'eau en bouteille avaient été consommés.

"Alors que l'eau minérale en bouteille n'est souvent pas plus saine que l'eau du robinet dans les pays industrialisés, elle peut coûter jusqu'à 10 000 fois plus cher si l'on tient compte de l'énergie utilisée pour la mise en bouteille, les livraisons et l'éventuel recyclage des contenants, a averti Emily Arnold, auteur de l'étude sur l'eau. A environ 2,50 dollars le litre, l'eau en bouteille coûte finalement plus cher que l'essence", ajoute-t-elle.

En France la proportion est moins importante si l'on se place du côté de l'utilisateur final.

En effet, sur Paris par exemple, le prix d'un litre d'eau est de 0,0025 euro (hors location du compteur) à comparer avec le prix moyen d'un litre d'eau en bouteille qui est d'environ 0,5 euro.

L'eau en bouteille est donc environ 200 fois plus cher. Ce qui n'est toutefois pas futile...

Palmarès des buveurs d'eau en bouteille

Les Américains sont à la première place en 2004 avec 26 milliards de litres d'eau en bouteille consommés. Suivent les Mexicains (18 milliards de litres) puis les Chinois, les Brésiliens avec 12 milliards de litres chacun et l'Allemagne et l'Italie avec 10 milliards de litres.

En 5 ans, la consommation totale a triplé en Inde et plus que doublé en Chine qui deviendra bientôt le premier pays consommateur de bouteilles d'eau en plastique.

Bien sûr le poids démographique de ces pays joue dans la consommation totale et si l'on compare la consommation par personne et par an, les Italiens

AmapEau

sont les plus gros buveurs d'eau en bouteille avec près de 184 litres, ce qu'ils expliquent d'ailleurs par la soit disant qualité médiocre de l'eau du robinet.

Ensuite, ce sont les Mexicains (169 litres), les Emiratis (164 litres), les Belges et les Français avec 145 litres par an et par personne.

La position de la France dans ce palmarès tient davantage d'une peur infondée car la qualité de l'eau du robinet est l'une des meilleures au monde...

Plus logiquement, on constate une progression de la consommation de l'eau en bouteille dans les pays en développement entre 1999 et 2004 avec



notamment un triplement de la consommation en Inde et un doublement en Chine.

Un coût énergétique et environnemental important

La consommation d'eau en bouteille n'est pas sans conséquence car elle nécessite de l'énergie pour l'acheminement et la fabrication des bouteilles, contrairement à l'eau du robinet qui bénéficie la plupart du temps d'un système de distribution beaucoup plus rentable et moins énergivore.

Les bouteilles en plastique sont en polyéthylène téréphtalate (PET), un dérivé du pétrole brut. A l'échelle mondiale, chaque année ce sont plus de

2,7 millions de tonnes de plastique qui sont nécessaires, ce qui n'est pas négligeable comme en témoigne la consommation américaine qui monopolise ainsi plus de 1,5 million de barils de pétrole par an.

De plus, dans le cycle de vie du produit, il reste une bouteille en plastique ou en verre qu'il faut au mieux recycler localement ou au pire mettre en décharge (avec une dégradation qui peut durer plus de 500 ans).

Notons que l'incinération éventuelle des bouteilles entraîne l'émission de polluants toxiques et de cendres qui contiennent des métaux lourds...

Cependant, même le recyclage n'est pas forcément une solution entièrement satisfaisante puisque faute de structures adaptées ou à cause des coûts, les bouteilles vides en plastique peuvent être exportées pour retraitement dans d'autres pays. C'est le cas aux Etats-Unis où 40% des bouteilles en PET récupérées après utilisation en 2004 ont été traitées en Chine...

Des ressources en eau qui s'épuisent pour une qualité à revoir

La production à grande échelle d'eau en bouteille ne devrait pas se faire au détriment des ressources locales. C'est le cas de l'Inde où 50 villages ont vu leur nappe phréatique se réduire considérablement alors que Coca-Cola y puisait allègrement pour



produire son eau Dasani ensuite exportée. Des cas similaires existent dans le Texas et dans la région des Grands Lacs américains où les ressources en eau s'épuisent rapidement.

De surcroît, comble de la qualité recherchée, l'étude note que 40% de l'eau distribuée en bouteille dans le monde est en fait de l'eau du robinet à laquelle ont été rajoutés des minéraux pour un résultat sur la santé qui n'est pas forcément celui attendu...

A ce titre, le Sénat français recommande de changer souvent de type d'eau minérale pour éviter d'absorber de trop grandes quantités de mêmes minéraux.

Au final, consommer de l'eau en bouteille dans des pays qui sont dotés d'un bon réseau de distribution et où la qualité est avérée (comme en France) n'est pas justifié et entraîne des dépenses supplémentaires et des efforts inutiles.

Rappelons que plus d'un 1 milliard de personnes dans le monde souffrent d'un déficit en eau et que l'eau en bouteille n'est sûrement pas la bonne solution à long terme...

L'eau courante est le produit alimentaire qui subit le plus de contrôle en France et en dépit des critiques et des craintes qu'ils expriment, 6 français sur 10 déclarent en boire tous les jours.

L'eau du robinet doit répondre à des critères de qualité rigoureux, fixés, par le ministère de la santé après avis du conseil supérieur d'hygiène publique. Les normes françaises tiennent compte des recommandations de l'organisation mondiale de la santé et des dispositions européennes (directive de 15 juillet 1990). La DASS (direction départementale des affaires sanitaires et sociales) étant chargée de contrôler régulièrement les réseaux publics.

La minéralisation est limitée à 2g par litre et pour différents composés comme les chlorures, sulfates, fluorures, des concentrations maximales sont aussi fixées.

Prétraitée par du chlore de l'ozone et filtrée sur charbon actif l'eau doit être claire, limpide et ne présenter ni saveur ni odeur désagréable.

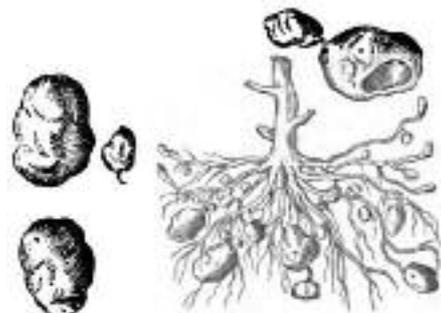
AmapPapa

Fruit d'hybridations naturelles, "Solanum tuberosum" (notre pomme de terre) semble avoir spontanément pris naissance dans les pays andins et plus particulièrement près du littoral du Pérou actuel. En effet, 200 ans avant notre ère, des pommes de terre apparaissent sur des poteries découvertes près des côtes du Pérou.

C'est dans la région du lac Titicaca, dans des terrasses irriguées et fertilisées avec le guano, (déjections d'oiseaux marins) que la pomme de terre fût cultivée à l'origine. De cette région (Pérou, Bolivie), la culture de la pomme de terre s'élargit au Nord du Chili, au Nord Ouest de l'Argentine et au Sud de l'Equateur, délimitant approximativement le futur empire Inca. Elle prit alors progressivement le nom quetchua de "papa". Elle porte d'ailleurs toujours ce nom en Amérique Latine.

Les principaux outils utilisés par les Incas pour cultiver la pomme de terre sont la chakitaklla et la dorana. La chakitaklla est composée d'un long manche équipé d'un appui pied. On l'enfonce dans la terre et on la fait pivoter grâce à un point d'appui se trouvant sous le manche. Cet outil est encore largement utilisé en agriculture andine d'altitude.

La dorana ressemble à une houe. La lame, plus ou moins large, est fixée sur un long manche par une lanière. Elle est utilisée pour labourer et biner.



LES CONQUISTADORS DU NOUVEAU MONDE.

Au 16e siècle, si les conquérants espagnols n'atteignirent pas l'Eldorado, ils découvrirent d'autres richesses parmi lesquelles des produits de l'agriculture locale : cacao, maïs, haricots, lupins, tomates, courges, coton, coca, tabac et une plante dont on consommait les parties souterraines, la papa.

Ce serait donc dans un but scientifique et comme provision de route, pour varier l'ordinaire, que la pomme de terre arriva en Europe.

Du Pérou jusqu'en Europe.

Deux voies de pénétration sont supposées :

La première par l'Espagne (en Andalousie elle s'appelle encore papa) :

De l'Espagne, Philippe II envoya des tubercules à Rome au pape Pie IV, sans doute par analogie au mot américain papa. Le pape en envoya au gouverneur de Mons en Belgique qui en donna lui-même à un professeur de l'université de Leyde qui séjournait alors en Autriche. De là, la pomme de

terre se propagea en Allemagne et en Suisse puis dans l'Est de la France.

La seconde voie, ouverte quelques années plus tard, via le Mexique, la Virginie d'où elle atteindra le Canada, la Grande-Bretagne, l'Irlande et les pays nordiques est plus controversée.

A la fin du 18e siècle, la pomme de terre devient la principale production agricole d'Allemagne. Elle est cultivée également en Autriche, Flandres, Suisse, Irlande, Suède et dans certaines provinces de l'Est de la France.

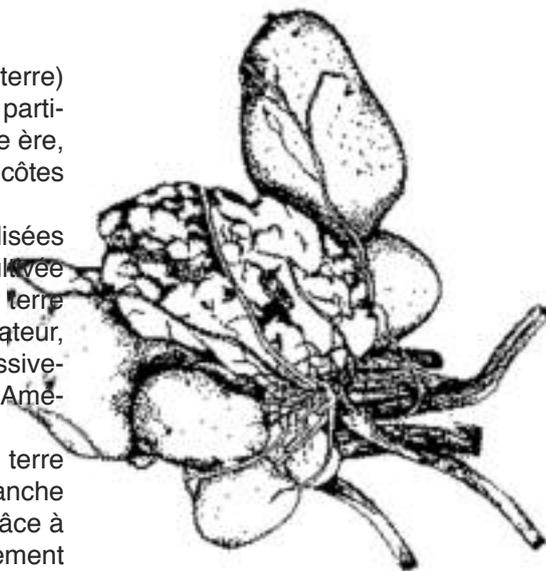
LA POMME DE TERRE EN FRANCE

Les premières plantations de pommes de terre les truffoles" sont localisées en Ardèche au milieu du 16e siècle. Officiellement c'est Olivier de Serres qui, en 1600, les cultive pour la première fois en Vivarais.

Probablement arrivée par la Suisse, la pomme de terre est cultivée au 17e siècle en Franche Comté, en Dauphiné, en Bourgogne pour le nourrissage animal principalement. La population française est réticente vis à vis de cette plante souterraine de la famille des solanacées comme la belladone, la mandragore et d'autres plantes toxiques...

En outre, il s'agit d'une plante qui pousse par plantation et non par germination, elle n'est pas mentionnée dans la bible et sa culture est si facile, qu'elle ne peut être que le "fruit du diable"...

Ce n'est qu'en 1737 que naît 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 Allemagne, 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".

C'est par un double stratagème qu'il y parviendra...

En apportant des tiges fleuries qu'il offrira à Louis XVI. C'est ainsi qu'il fit découvrir et apprécier au roi ce fameux tubercule.

En cultivant 54 arpents (environ 2 hectares) dans la plaine des Sablons (aujourd'hui Neuilly) qu'il fait garder par la troupe.

La rumeur court que si l'armée est là pour en interdire l'accès c'est que ce qui y pousse doit avoir de la valeur. Parmentier supprime alors la garde du terrain la nuit...Les voleurs constatent alors que les pommes de terre n'entraînent aucune maladie et en assurent la publicité.

Cette initiative contribua à introduire la pomme de terre dans la société française.

Ce sont les instituteurs et les prêtres qui donnèrent l'exemple en la cultivant dans leurs jardins. Avec la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralisa pour devenir un produit de base de notre alimentation.